EL MAITRE D'HOTEL

Y

EL ARTE DE LA COCINA MODERNA

El Maître d'Hôtel
y
El Arte de la Cocina Moderna



por

Michel Lanzani y José Sarrau

MADRID
1929

Dedicado a las Federaciones Nacionales de Cocineros y Camareros de España.

LOS AUTORES

DIANA.—Artes Gráficas.
Fotograbados EL SOL.

INDICE

Los autores.

Cuando empezábamos nuestro aprendizaje, cuando aún éramos niños, oímos hablar muchas veces de la necesidad de un libro que en España sirviera de guía y maestro para profesionales, en el difícil, sugestivo e imprescindible arte culinario, que en todas las épocas y en todos los pueblos ha preocupado profundamente, como lo demuestra la historia de los distintos países.

Este libro que oímos entonces echar de menos, existía en Francia, Alemania, etc., pero no en España, y aunque posteriormente se ha imprimido, siempre se hizo a título de ensayo, e incompleto, a juicio de los profesionales, que en este asunto son los más autorizados críticos.

Muchos de estos profesionales, impulsados más bien por un exceso de simpatía hacia nosotros que por el convencimiento de nuestros conocimientos en la materia, nos han aconsejado



Michel Lanzani.

con mucha frecuencia que escribiésemos el tan deseado libro, para que los españoles dedicados al arte de la cocina, al viajar y trabajar en países extranjeros tuviesen una educación adecuada de la profesión y dejasen bien puesto el pabellón español en materia gastronómica.

En nuestro noble empeño de especializarnos en nuestras labores habituales, hemos viajado por Europa y América latina, y creyéndonos, no ya perfeccionados en el difícil arte, pero sí orientados eficazmente en él, orientación adquirida no sólo por los viajes sino por cinco años de estudio y veintidós de trabajo constante, nos hemos decidido a llevar a cabo la realización de un libro general de cocina al servicio del personal en sus distintas jerarquías, del superior al inferior, para que ninguno ignore las buenas y bellas costumbres que existen en los más adelantados países, para que sirva de recuerdo de las mismas a quienes las olvidaron y, sobre todo, para que sirva de enseñanza a los que, iniciándose en el trabajo, empiezan a conocer las bellezas de esta profesión, que es, ante todo, refinada, ex-



José Sarrau.

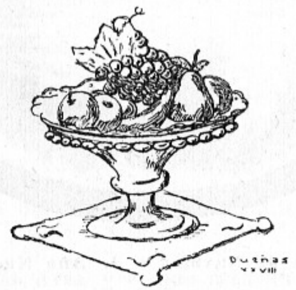
quisita y artística. ¿Quién podría negar esto después de haber admirado la disposición de una mesa ofreciendo el aspecto de hermoso tapiz y un plato montado todo belleza, en la que todo indica elegancia y buen gusto, y cuya vista produce una rara emoción de bienestar?

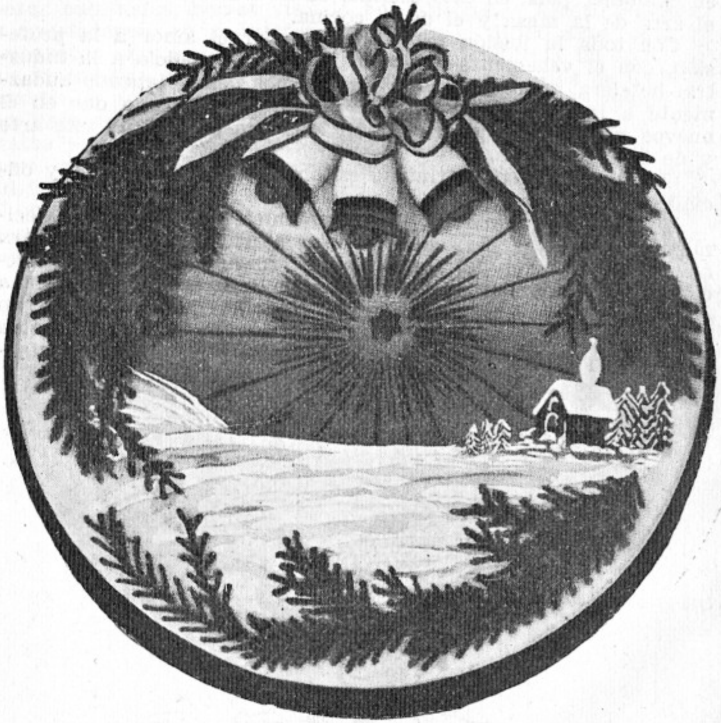
Precisamente el secreto del éxito, el secreto para triunfar en cualquier país, en esto estriba, en la armonía existente entre el arte de la mesa y el de la cocina.

Con toda la ilusión proporcionada por el amor a la profesión, con el vehemente deseo de hacer un beneficio a la industria hotelera, con el cariño a España, nos hemos lanzado audazmente a la publicación del presente libro, creyendo dar en él nuevos rumbos con que contribuir a la prosperidad de este arte y de esta industria.

Cuantas recetas y fórmulas exponemos, son auténticas y oficiales en nuestro arte culinario mundial.

Y para terminar, expresaremos nuestro sincero agradecimiento a cuantas personas nos han ayudado y alentado para que la publicación del referido libro fuese un hecho; agradeciendo de antemano la buena acogida que sepan dispensar a éste desde luego nuestro modesto y sencillo trabajo, nacido, no obstante, del más profundo y sano deseo de servir a nuestra profesión, por la que sentimos viva simpatía y mayor satisfacción.





Tarta de Navidad o de Año Nuevo.

Entrada.

Lo dijo un Ingenio, con tono jocundo
gran "filosofía" y frase muy bella:
"El que inventa un guiso favorece al Mundo
más que quien descubre una nueva estrella".

Y es verdad, señores: más que un astro nuevo
nos asombraría, como maravilla,
ver en nuestra mesa, presentado un huevo
ni "frito", ni "al plato", ni "mol", ni "en tortilla"...

Hartos de las formas neoculinarias,
ávidos estamos de guisos modernos...
¿Qué importan, en "Aries", nuevas luminarias?...
En "Aries"... que sirvan los "carneros" tiernos.

Al "gourmet" no importan más "constelaciones"
que comerse en "Libra" un "menú" sencillo:
o gustar en "Piscis" truchas y salmones;
o servirse en "Tauro" su buen solomillo...

La Cocina es templo de ígneas oraciones:
el fogón es ara que la llama azula:
y blancas vestales son los "marmitones"
que el culto sostienen del dios de la gula.

El sabio, por tanto, gran razón tenía
prefiriendo un "plato" a una hermosa estrella...
Brilló "la del Mago" porque era "judía":
y la vió la Virgen porque era "pa-ella".

La Cocina es Ciencia de altos nigromantes:
Química sublime, que no causa horrores,
y en lugar de darnos "gases asfixiantes",
nos brinda al olfato "sabrosos olores".

La Cocina es Arte, y el que crea un guiso
es a un tiempo Homero, Fidias y Leonardo:
¡Ya es artista el hombre que hace, si es preciso,
que parezcan "suaves" la "aguja" y el "cardo"!

En aqueste libro, donde el arte brilla,
se dan las "recetas", en "fórmula" grata,
de guisar los "pollos" hasta con "trabilla",
y asar "pata al horno" sin "meter la pata".

B C D E F G

En "estas mil hojas" (quizás sean menos)
todo nuevo guiso se explica y gradúa;
y en párrafos lindos, sabrosos y amenos,
Rabelais, manjares brinda a Gargantúa...

Con Ciencia y lenguaje lleno de primores,
los autores dejan mil "platos" impresos:
en aqueste libro prueban sus autores
tener fina "lengua" y excelentes "sesos".

Cuando una duquesa diga al mayordomo
que hacer mande un guiso, tras breves instantes,
el buen cocinero abrirá este tomo
que es de "tomo y lomo"... ("lomo con guisantes").

Consultará, ansioso, los datos precisos,
hojeando el libro, que es "breviario" y "credo";
y al volver sus páginas, y al leer sus guisos,
es cosa segura que "se chupa el dedo".

No es grosero libro, con peste de aceite,
esta bella obra que presento aquí;
libro es de Cocina, que brinda deleite
a los paladares; y al cerebro, "aussi".

"El fogón moderno", crisol de valía,
donde funde el "gusto" su "Filosofía",
no es material vano, ni grosero afán...
Ni en un "ramillete" falta poesía:
ni hay materialismo en un "vol au vent".

LUIS DE TAPIA



OPINIONES DE ALGUNOS DIRECTORES, MAÎTRES D'HÔTEL Y JEFES DE COCINA

"Me enorgullezco de estampar mi nombre en este libro, escuela de la cocina moderna y hecho por dos maestros, de los que el Arte espera mucho y bueno".

Ignacio Barrenechea.

Jefe de cocina del Café de París, de Biarritz.

"Ya era hora que pudiéramos presentar un libro mundial que tuviese recetas de nuestra cocina Española. Conozco y reconozco bien la capacidad de los amigos y ex compañeros Sarrau y Michel, y les felicito de tan bella obra, que no dudo pasará las fronteras y será un "seceées".

Richard Villarreal.

Jefe de cocina de Hommes Prinse's, de París. Premiado con diploma de honor en la Exposición Culinaria de París.

"EL MAÎTRE D'HÔTEL Y EL ARTE DE LA COCINA MODERNA es un libro que por mucho tiempo fué esperado, y no dudo de su triunfo. Es de gran utilidad para cocineros, camareros y maîtres d'hôtel. Ahí va mi felicitación, tanto para sus autores como para los lectores."

P. Gemelli.

Ex maître d'hôtel del Hotel Ritz y ex Director del restaurante Palace Hotel, de Madrid.

"Sabía muy bien tu afición y condiciones en nuestro arte, y nada me ha extrañado tu obra.

Te asegura un éxito, en compañía de tu colaborador Michel.

Tu jefe,

Charles Cohou."

Ex jefe del Gran Casino, de San Sebastián, y del Palais de Hiver, de Pau.

"EL MAÎTRE D'HÔTEL Y EL ARTE DE LA COCINA MODERNA ha venido a iluminar nuestro Arte en el tiempo verdaderamente preciso en que éste evoluciona, y en él dan pruebas de verdaderas enseñanzas. Confío en el éxito, pues bien merecido lo tienen los amigos y ex compañeros Sarrau y Michel."

Carlos Coch.

Jefe de cocina del Real Aero Club de San Sebastián. Premiado con medalla de oro en los Concursos Culinarios de Londres y París.

"He visto EL MAÎTRE D'HÔTEL Y EL ARTE DE LA COCINA MODERNA, y he quedado verdaderamente sorprendido de tan práctica y verdadera obra, aunque no esperaba menos de Michel y Sarrau, obreros de verdaderos principios. Mi felicitación por tal idea."

Juanito del Valle.

Sub-jefe de cocina del Negresco, de Niza.

"Muy completo y documentado libro; conozco bien a Michel y Sarrau, y tenía descontado su buena labor. Vaya mi felicitación, y os deseo un gran éxito."

Gnaga.

Ex barman de la Chaumiere y Bar Basque, de Biarritz, y L' Auberge, de San Juan de Luz, y hoy propietario del Bar Gnaga, de San Juan de Luz.

"Personalidades más calificadas que yo les han dicho todo lo bien que ellos piensan respecto a su libro. Vuestra obra viene a su hora, y será una guía preciosa para todos los empleados de hoteles y restaurantes. Todas mis felicitaciones por este libro, que no dudo constituirá un gran suceso."

José Kauffman.

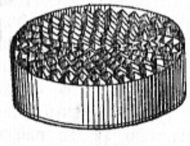
Ex maître del Palace Hotel, de Madrid, y Príncipe de Asturias, de Málaga.

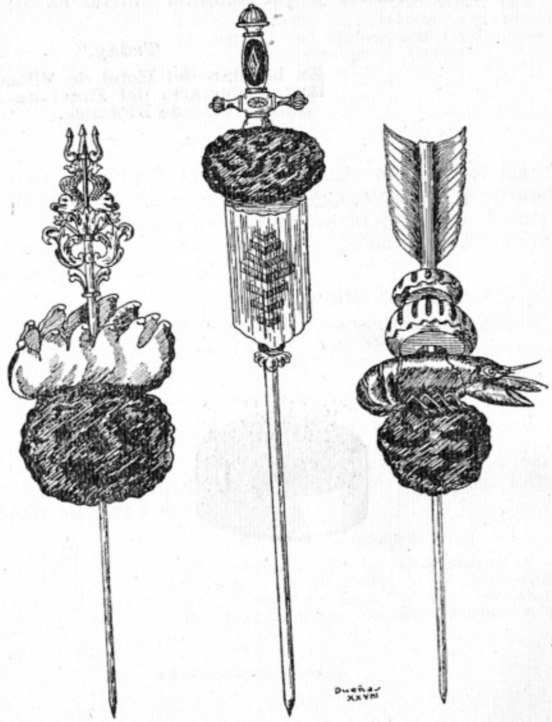
"Recibido tu libro titulado EL MAÎTRE D'HÔTEL Y EL ARTE DE LA COCINA MODERNA. No me ha sorprendido tu obra, por conocer tus cualidades, que unidas a las de tu compañero Sarrau habéis edificado una enciclopedia culinaria, útil a todo personal del ramo de la industria hotelera.

Que sea enhorabuena, y que tengais mucho éxito; vuestro colega,

Teddy."

Ex barman del Hotel de Villes, de Milán; propietario del Hotel de Londres, de Florence.





Tres formas distintas de ateletes para completar la decoración de platos fríos.

PRIMERA PARTE

EL PERSONAL = LE PERSONNEL

EL DIRECTOR = LE DIRECTEUR

Asunto difícil y de gran trascendencia para un propietario o empresa es la elección o designación de director.

Tan importante cargo no puede ser desempeñado por una persona de mediana capacidad; la garantía profesional y moral más completa es la condición indispensable para realizar acertadamente la tarea difícil, delicada y de gran responsabilidad de dirigir un hotel. Solamente una persona de gran experiencia en la materia puede desempeñar con éxito el referido cargo.

Al tomar posesión del mismo, el director ha de proceder personalmente, en primer término, a examinar minuciosamente el hotel, observando el material del mismo, el mobiliario y cuanto en él exista; ha de rectificar los errores cometidos por los operarios en el decorado, que es algo muy esencial; estudiará la armoniosa disposición de los muebles y del colorido; debe aportar con su iniciativa cuantos datos de buen gusto cooperen a la elegancia y distinción necesarias para asegurar el bienestar de los clientes. En suma, el director, al empezar sus funciones, procederá como lo haría un artista, eliminando todo aquello que crea inútil o antiestético.

En segundo lugar, debe usar de un tacto especial en la elección de jefes de servicio que han de dirigir al personal del hotel, asegurándose de la capacidad y suficiencia de los mismos y de su corrección, porque de la moralidad e inteligencia de los referidos jefes depende en gran parte la buena marcha de la industria.

Inútil es advertir que debe poseer varios idiomas, pues mediante ellos se favorecen y aseguran las relaciones con la clientela, toda vez que un hotel tiene un innegable carácter cosmopolita.

Atento y delicado, guardará una actitud digna y casi familiar con los que acuden al hotel, extremando la delicadeza aun en los menores detalles. Uno, de buen gusto, es el de ofrecer un ramo de flores al cliente que, tras larga estancia, abandona el hotel; mas estos detalles no pueden incluirse en fórmulas, pues la discreción del director es precisamente el factor importante en estas finezas. Por esa misma dignidad y delicadeza, deberá atender con preferencia a las reclamaciones que se hagan, procurando corregir prontamente las causas de las mismas con demostrada severidad, aunque no exenta de dulzura.

Hacer la estancia agradable es, en resumen, la función del director, pues ello es la más eficaz propaganda del hotel; mas

aquél habrá de completar la buena opinión de los clientes con otras muchas propagandas que su buen sentido le suscite, adecuadas al establecimiento y a su clientela.

Respecto al orden interno del hotel, advertiremos la necesidad de recibir diariamente de cada uno de los jefes una hoja en que se comuniquen las novedades de cada servicio; de verificar por la mañana la contabilidad del día anterior; de examinar el releve de cocina y de la bodega; de repasar la lista de los pedidos; de visar los menús y cartas del día, y, por último, de citar a los proveedores para conocer los pormenores en la marcha de los mercados.



JEFE DE RECEPCION = CHEF DE RÉCEPTION

Generalmente, ocupa este cargo una persona de correcta educación y extremados finos modales, así como de un gran conocimiento y no menos mundología en el desarrollo y delicadas normas de la vida de sociedad. Debe poseer algunos idiomas y conocer las costumbres de varios países, como igualmente estar al alcance en todo lo relativo a los servicios del hotel y, en particular, la disposición y condiciones de cada habitación del mismo.

Debe estar poseído de una gran retentiva y excepcional memoria, para recordar las fisonomías y nombres de los clientes.

El "Jefe de Recepción" debe recibir a los clientes y viajeros a su llegada e informarse de sus gustos y deseos, da órdenes y escolta al viajero a la habitación que más prefiera y sea de su completo agrado. Cuando entre en las habitaciones, observará al primer efecto de vista si todo se encuentra en perfecto orden y gusto; procurando al propio tiempo de comprender si el viajero está satisfecho y encuentra agradable su estancia, y en caso contrario debe, en atentas y finas palabras, conformarle con lisonjeras promesas de substituirla por otra de su gusto en el primer momento que haya vacante.

Dará orden al servicio de los pisos de la llegada del viajero, y en el despacho entregará las condiciones ajustadas al cliente.

El "Jefe de Recepción" llevará el libro de "Mouvement des clientes" (entrada y salida), donde anotará el nombre y número de personas ingresadas, habitación elegida y demás condiciones de precios y circunstancias excepcionales, si las hubiere.

Cada mañana compondrá el "resumen" de los cambios habidos, que se proveerá para el día, pasando éste a la "Gobernanta" para que tome las disposiciones pertinentes al perfecto e inmejorable orden.

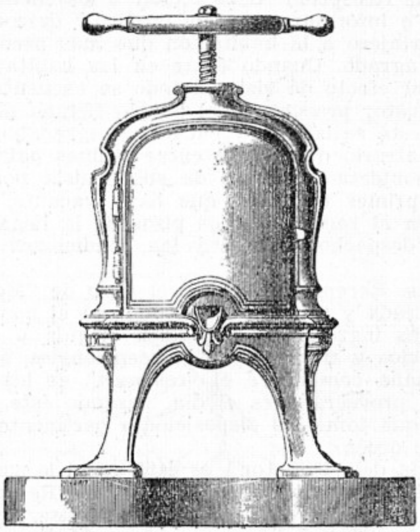
En ausencia del "Director", es éste quien le sustituye, como también es el "Jefe de Personal", de la "Recepción", de la "Caja", de la "Adminsitración" y de la "Conserjería".

Revisará el uniforme del personal a sus órdenes, teniendo especial cuidado en su inmejorable presentación y esmerado gusto.

PRIMER "MAÎTRE D'HÔTEL"

El cargo de un verdadero "maître d'hôtel" es de enorme importancia y exige grandes facultades para ejercer una labor inteligente y eficaz. Las virtudes que han de adornar a un "maître d'hôtel" son: energía, precisión, gusto, práctica y talento organizador, además del dominio de idiomas para poder intervenir directamente cerca de los clientes respecto a los pedidos, reclamaciones, etc.

Está obligado al conocimiento de la lista de entrada y salida de viajeros y, de acuerdo con el jefe de cocina, deberá tomar



Prensa para jugo de carne, patos prensados, etc.

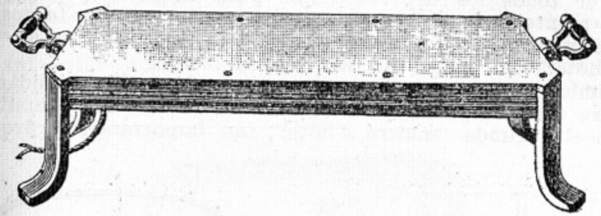
parte en la disposición del menú y carta del día e indicar la posibilidad de cambio de algún plato, en relación al gusto del cliente.

Conocerá las existencias de las bodegas para poder recomendar tal o cual marça de vino por su calidad, número de años o cantidad de alcohol, siempre en conformidad con las preferencias del viajero.

Siempre agradando, ideará mil combinaciones para dar satisfacción al que llega, en cuanto al sitio destinado en el salón, y en caso de serle imposible atender a las demandas, prometer amablemente y procurar hallar alguna compensación a la contrariedad creada involuntariamente al cliente.

Con sagacidad y discreción, intentará averiguar si algún viajero tiene preferencia por algún plato, y de este modo darle una agradable sorpresa presentándole aquello que es de su gusto, en la seguridad de que aquél agradecerá la delicadeza.

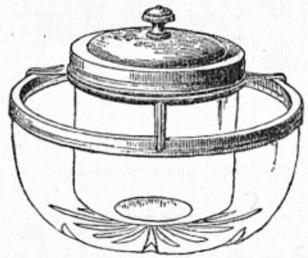
Para mantener una regularidad en el servicio, lo que indica



Infiernillo eléctrico.

una perfecta organización, ha de existir una verdadera disciplina en el personal, y para ello se exige que el "maître d'hôtel" posea una seguridad firme y correcta, una autoridad verdadera, que no degenere en despotismo. Como el "maître d'hôtel" es el jefe del personal, él es el indicado para la admisión y selección del mismo, siendo ocioso advertir que al admitir personas a su servicio deberán ser para él de una aptitud y garantía no ignoradas, y tan inteligentes, que comprendan con seguridad sus deberes y sus obligaciones.

Vigilará antes de cada servicio la preparación del restaurant,



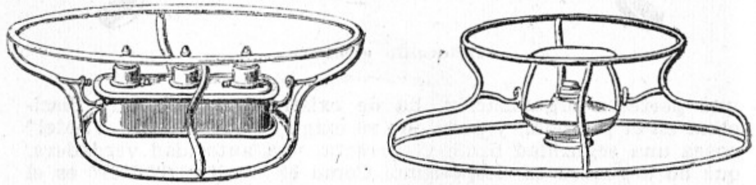
Ensaladeras dobles para caviar y macedonia de fruta.

para que no falten ninguno de los obligados detalles: la disposición de los manteles, la minuciosa limpieza de la cristalería, que no falte el convoy, etc., y, uno de los más importantes pormenores, que las mesas no tengan movimiento, pues esto es de un efecto deplorable.

Se cerciorará también de que cada uno de los jefes de rango sepa la composición de los platos del menú, porque aquéllos han de responder sin vacilaciones al cliente que pida explicación de su confección.

Terminada su misión durante el día, antes de salir, deberá recorrer todos los departamentos para asegurarse de que la plata, mantelería, vajilla, etc., está en orden. Existe la costumbre en muchas casas importantes de hacer responsable al "maître d'hôtel" del inventario de aquellos enseres.

También en ciertos hoteles aumenta la responsabilidad del "maître d'hôtel" por tener a sus órdenes uno o más "maîtres", siendo el segundo "maître d'hôtel" tan importante, jerárquica-



Infiernillos de alcohol.

mente considerado, como el primero. Los demás se denominan "maîtres de rango".

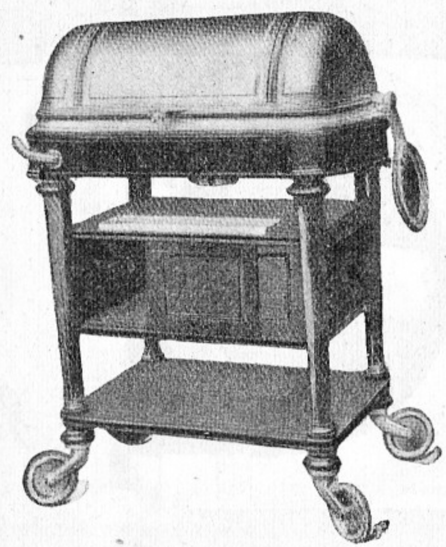
Una perfecta armonía entre los individuos que componen toda la brigada completará la organización del personal.

Con lo dicho se comprende la importancia del primer "maître d'hôtel", bajo la dirección del cual los empleados adquieren un perfeccionamiento tal, que no es extraño que un día puedan competir con su propio maestro.

"TRANCHEUR" Y SU AYUDANTE ("maître d'hôtel" encargado del "buffet" y de cortar las grandes piezas de carnes, pescados y aves a la vista del cliente).

El "trancheur" como su nombre lo indica, está obligado a conocer el arte de cortar, manejando con maestría los cuchillos. (Véase figura página 8.)

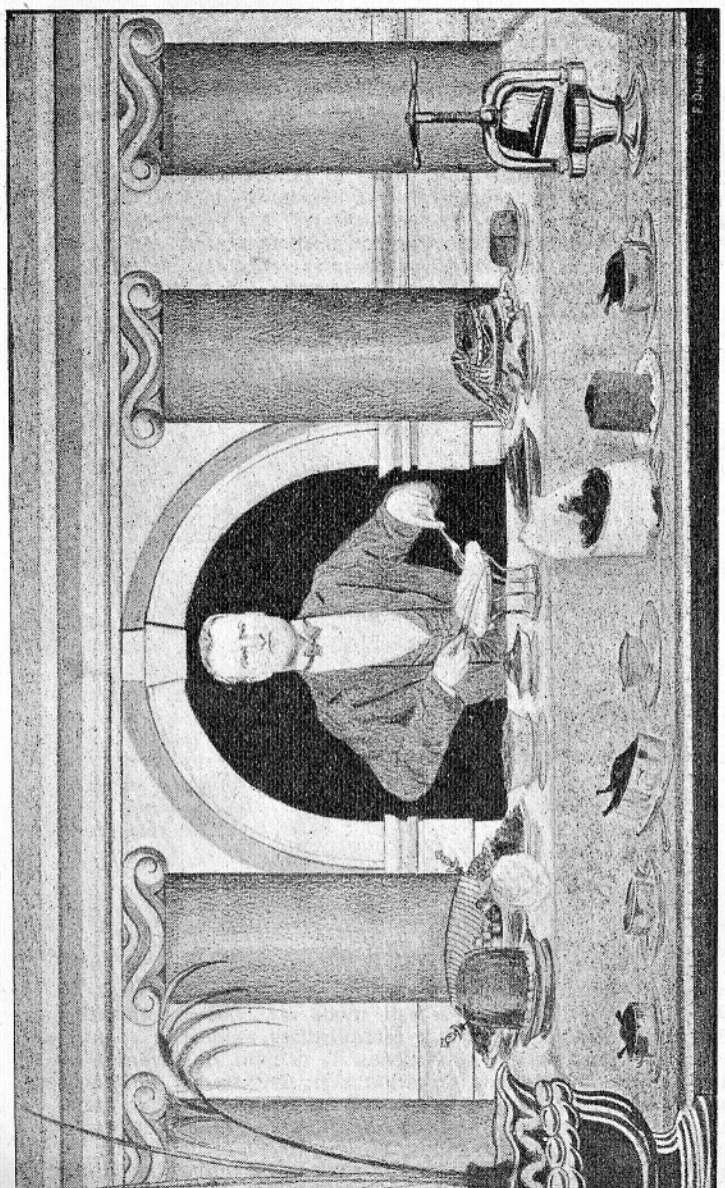
Este empleado realiza sus funciones en una mesa (la "tranche") cubierta con un mantel, existiendo sobre ella, además de un infiernillo y un recipiente para recoger los residuos, tales como los huesos, espinas, etc., una tabla para cortar, cuadrada



Coche para asados.

u ovalada, estriada en sus bordes y con un hoyo lateral, en donde cae el jugo, evitando de este modo manchar los manteles.

En casi todos los hoteles y restaurantes modernos se utilizan también unos coches con ruedas de caucho, de diversos tamaños, para determinados servicios. Así, existen los coches-soperas, es decir, destinados a contener y transportar las varias clases de sopa del día, y los coches-trincheros, en donde se colocan las entradas y los asados. Se conservan calientes las comidas en estos cochecillos sumergiendo los recipientes en un baño maría, mantenido mediante un infiernillo de alcohol. Una



El señor Lanzani, de "trancheur" en el Gran Kursaal de Ostende en el año 1912.

plataforma adecuada soporta los platos y una campana giratoria cubre el conjunto, permitiendo la conservación del calor. (Véase figura página 7.)

El "trancheur" tiene a su cargo estos coches, que conduce al lado de la mesa de los clientes, cortando y sirviendo las ra-



Coche para entremeses. Algunos de estos coches, poniéndoles un aparato especial, sirven para licores.

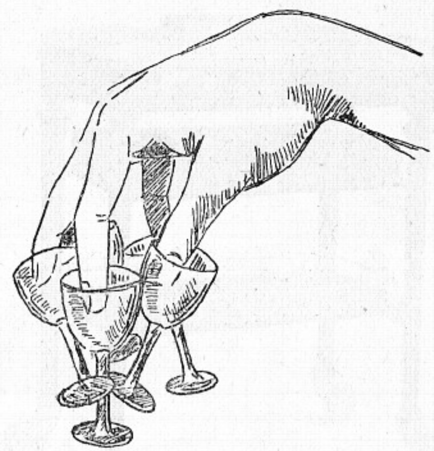
ciones con su guarnición correspondiente, según indicación del cliente.

También en muchos establecimientos el "trancheur" tiene la obligación de cuidar de la limpieza del coche, que, por ser de metal plateado y de bonito aspecto, requiere un cuidado especial.

Por último, haremos constar que muchas veces el "trancheur" confecciona los entremeses ("hors d'oeuvre"). Este cargo es el más próximo al de "maître d'ôtel".

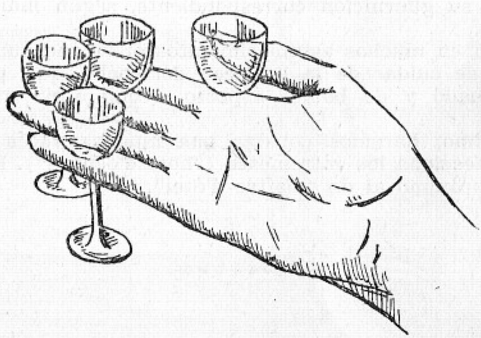
EL "VINE BUTTLER-SOMMELIER" (camarero especial para servir los vinos).

Como el camarero encargado de los vinos ha de tomar los pedidos directamente del cliente, debe hablar algún idioma para comprender perfectamente el deseo de aquél sobre la marca,



Manera incorrecta de llevar las copas o vasos.

calidad, etc., del vino pedido, y como conocerá a fondo la carta de vinos del restaurant, demostrará su capacidad recomendando oportunamente al cliente aquellos vinos que, a su juicio, puedan satisfacerle.

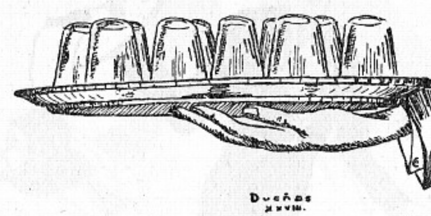


Manera correcta de llevar las copas.

Para realizar su misión con perfección tomará precauciones de gran utilidad, admitidas y corrientes en todos los países, algunas de las cuales citamos a continuación.

Los vinos tintos de Borgoña, Burdeos y Rioja aumentan su aroma y fuerza si se sirven a una temperatura moderada. Si el pedido está hecho con anticipación, esto se consigue subiendo de la bodega los vinos frescos una hora antes, y así llegan a equilibrar su temperatura con la del salón del restaurant. Cuando la rapidez del pedido no permite verificar lo apuntado, entonces se sumergen las botellas en agua tibia, y en pocos minutos se quita la frialdad.

Sin embargo, los vinos blancos se servirán muy fríos. Otros



Cómo se deben llevar las copas y vasos.

vinos han de ser decantados, porque, a causa de los años de encorchado, se depositan en el fondo de la botella ciertos posos, que al surgir, motivado por el movimiento de aquélla, deslucen la presentación. Ciertas botellas, metidas en cestillos especiales. evitan este cuidado.

Para demostrar la autenticidad de los vinos, podrá el camarero presentar el tapón estampado con las corrientes marcas, y para ello cuidará que al descorchar salga aquél entero.

Una vez descorchada, el camarero limpiará cuidadosamente la boca de la botella y echará aparte, en una copa, algo del líquido, para cerciorarse de que no tiene ningún residuo de corcho. Servirá, empezando por los señoras, y no llenará las copas, sino las tres cuartas partes, a lo sumo, mostrando siempre atención y respeto.



EL CAMARERO ("chef de rang").

El camarero encargado de cuatro, cinco o seis mesas, tiene a su servicio un "commis" o ayudante. Sus funciones en los hoteles donde no existen varios "maîtres d'hôtel", un "trancheur", camarero de vinos, etc., son de gran importancia, por asumir las funciones de estos últimos, y por esto puede comprenderse que para llegar a este cargo ha de haber adquirido el "chef de



Lo que pasa al no ser camarero de oficio.

rang" un aprendizaje que podemos calificar de completo, trabajando con personal competente y especializado.

El camarero contestará pausadamente y sin titubeos a las preguntas formuladas por el cliente sobre el menú del día, preguntando al "maître" aquello que pudiese ignorar, en la seguridad que el "maître" atenderá a sus demandas, pues éste evitará que el personal a su cargo parezca ignorante o desconocedor de la materia. Es francamente humillante para un camarero no saber responder al cliente sobre el nombre de un plato o la con-

fección del mismo. Tampoco deberá ignorar el tiempo que se invierte en la confección de los platos, para no reclamarlos inútilmente a la cocina, lo que ocasiona entorpecimientos en la organización del servicio de aquélla, no siendo extraño que el jefe



Como se aprende el oficio.

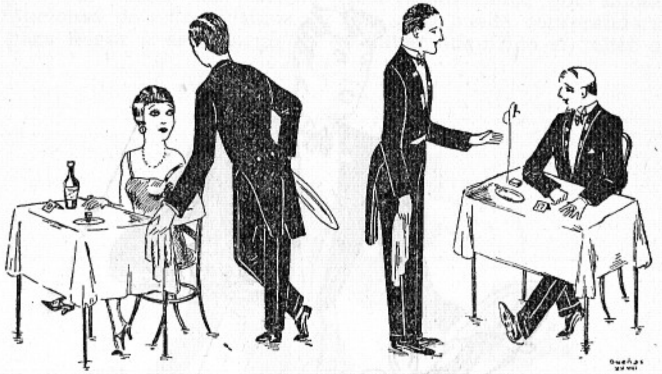
tache de ignorantes a los ayudantes que no tienen en cuenta tan importantes detalles.

Deberá también el camarero observar y tomar nota de las costumbres, por extrañas que le parezcan, de los clientes asiduos, para de ese modo satisfacerles en sus caprichos. Hay quien tiene predilección por el pan tostado; quien por el pan del día anterior. Unos tienen la costumbre de colocar el salero a la derecha; otros, a la izquierda, y otros, enfrente. Los americanos e ingleses aficionados a la mantequilla, gustan tener a

B
C
D
E
F
G
H

la izquierda un plato de postre con su cuchillo correspondiente para esparcir la mantequilla sobre las tostadas, el pan, etc.

También observará el camarero una conducta ejemplar al dar las necesarias órdenes a sus ayudantes, no levantando la



Modo incorrecto. **Modo correcto de presentarse en la mesa.**

voz, ni empleando señas o ademanes, todo lo cual resulta impropio del ambiente donde ejercen sus funciones, por constituir una falta de respeto a los clientes.

Cualquier error en el servicio, su mismo retraso debe ser remediado con palabras delicadas para conformar al cliente.

Como ya dijimos antes, puede el camarero aspirar al cargo de "maître d'hôtel", por lo que sabrá cortar, tomar pedidos, confeccionar un menú, siendo importante que domine varios idiomas.

EL COMMIS (ayudante de camarero).

Este ayudante será joven y esbelto. Siempre estará dispuesto a ejecutar las órdenes del jefe o del "maître". Como el camarero, toma parte en la limpieza de los departamentos del



Coche para legumbres.

"restaurant", preparando el material de servicio: cubiertos, mostacero, plata, platos soperos, trincheros y de postre; cristal, ropa, ropa de recambio, lava-frutas, azúcar molida, etcétera, etc.

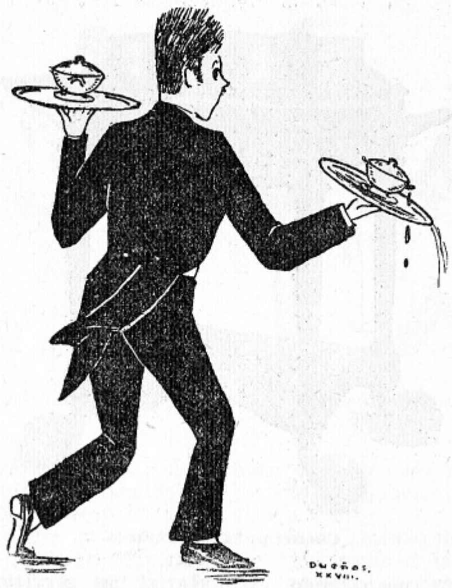
A la hora de las comidas, cuando el jefe le pasa los pedi-



Cómo se debe colocar la tapadera sobre la mesa. **Cómo no debe colocarse.**

dos, el ayudante repasará con toda atención los vales antes de entregarlos a la cocina, con el fin de recordar la marcha del pedido, y como sabe de antemano el tiempo que tarda la

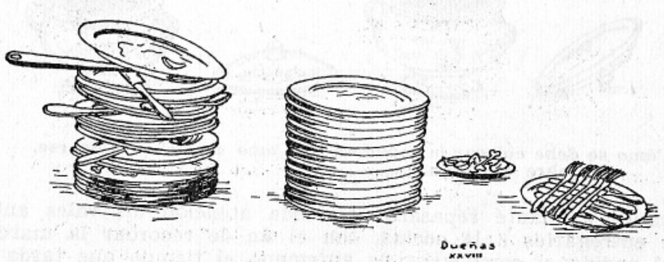
confección de cada plato, no deberá reclamarlos sino en el tiempo oportuno, evitando así inútiles y entorpecedoras reclamaciones y ganando el aprecio de sus jefes, que en caso de verda-



Aprendiz haciendo equilibrios.

dera necesidad le prestarán su apoyo, remediando los contratiempos inevitables.

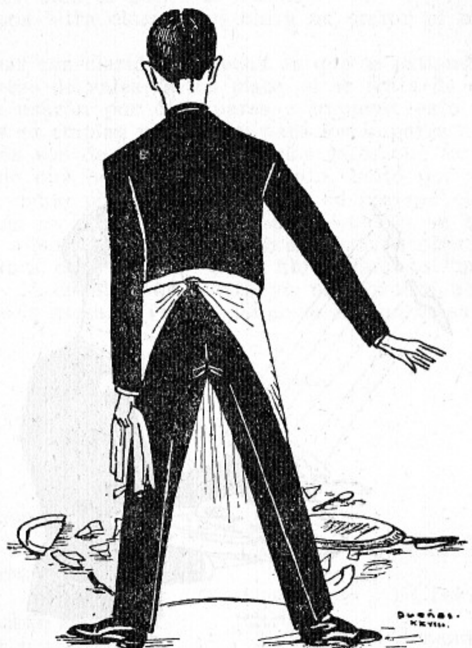
En las casas donde se trabaja la "gran carta", los vales se



Mala manera. **Manera de amontonar los platos.**

extienden por triplicado, quedando una copia en la mesa de servicio.

Al servir langosta, langostinos, cangrejos, gambas, espárragos o frutas, llevará el ayudante su "rinche-bouche" (lavadedos) conteniendo agua tibia con una rajita de limón o unas gotas de agua aromática compuesta de naranja, menta, rosa, etcétera.



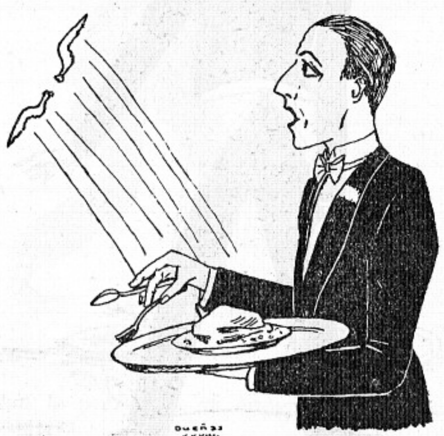
Novato.

Un pormenor de interés es el saber la manera de amontonar los platos sucios en la mesa de servicio.

Por estar incluída en estas obligaciones, la de "commis desbarasador" no lo hacemos aparte.

CAMARERO DE LA SERVIDUMBRE DE LOS CLIENTES O SEÑORES VIAJEROS

Tiene éste a sus órdenes uno o varios ayudantes, según la importancia de la casa, y se encarga directamente de todo lo que concierne a este departamento, incluso de la limpieza.



MANERA DE HACER UN VALE

Tanto un "maître" como un camarero deben saber el modo de hacer un vale, pues un vale mal hecho puede originar malas interpretaciones o pérdida de tiempo. Están destinados los vales a una inspección y control general de cocina, bodega, economato, etc., etc. Para una buena confección se tendrá en cuenta lo que sigue:

Disponer bien el papel de calcar.

Usar una letra clara o legible y no omitir el número de la mesa.

Expresar con claridad la fecha en que se extiende y la firma.

Los libros de vales de los pisos, si se trata de casas importantes, se usarán por días pares e impares, esto es, para los días pares se emplea un libro y para los impares el otro.

También son de mucho interés los vales que expresan la devolución de una botella o de un plato, tanto por no existir en la cocina, como por haber cambiado de parecer el cliente.

También es de suma importancia, cuando se hace un vale para una misma mesa, poner "sigue", con el objeto que la cajera no abra otra cuenta en su libro, llamado "mano corriente", y se dé cuenta que existe ya una cuenta abierta con el número de la mesa. En caso que en la misma mesa se agreguen

Mesa......... **6 cubiertos**

Melón

—

Consommé Riche

—

Saumon Parisienne

—

Faisán Berchoux

Salade Saison

—

Soufflé Elisabeth

Mignardise

—

Fecha **Firma**

Cómo se escribe un vale a la carta.

Mesa..........

4 Comidas

2 Cremas

2 Consommés

Lenguado frito por pescado

Fecha **Firma**

Cómo se escribe un vale de comidas.

Mesa........... **Sigue**	**Mesa**..........
	Devuelto
2 Café	1 Blla. Vichy
	1 Blla. 8
Fecha **Firma**	**Fecha** **Firma**
Como se escribe un vale sigue.	**Como se escribe un vale de devolución.**

otras personas y que es necesario hacer otra cuenta, se pondrá en el vale el número de la misma mesa y siempre agregándole la palabra "bis".

Estos vales legibles y breves facilitan de tal modo el funcionamiento del servicio de cocina y el de contabilidad e inspección que no puede prescindirse de ellos en los establecimientos bien organizados.

LOS GRANDES SERVICIOS (bodas, banquetes, etc., etc.).

Tanto un hotel como un restaurante deben constar de amplios y lujosos salones, y muy especialmente para el servicio de banquetes, bodas, etc., deben estar provistos de todo el magnífico material que estos especiales servicios requieren; debiendo conceder a éstos la máxima importancia, puesto que en el éxito de ellos está la fama e incompetible crédito de una casa. La organización y buen gusto de estos servicios compete al director o "maitre d'hotel", por ser los verdaderamente técnicos y más allegados e indicados.

El director o "maitre d'hotel" son el factor esencial y de una importancia suma; toda vez que de ellos depende en parte el mayor o menor éxito de estos especiales servicios, y constituyen y representan la garantía de la casa.

Tratan directamente con la persona o personas interesadas sobre la clase o cantidad de servicios; anotará según el cliente le indique el gusto y calidad de los servicios; tomará nota, una vez contratada la proposición, de la orientación, situación y aspecto que se desea dar a cada mesa; la hora preferida; si es de carácter oficial, particular o si se trata de boda o análogo festejo; número aproximado de cubiertos; disposición de las mesas o mesitas, si el servicio es por mesitas separadas o de conjunto; menú; vinos; licores; café y cigarros con las marcas preferidas; flores; adornos y embellecimiento del salón; música, y, por último, las condiciones prefijadas.

El número exacto de los cubiertos debe fijarse, por lo menos, con veinticuatro horas de anticipación. En cada cubierto irá una tarjeta con el nombre a que pertenece el asiento del convidado o comensal. En la hora del banquete, el "maitre d'hotel" debe dirigir con exactitud y acierto el servicio, de manera que hasta que todos los camareros no estén colocados al lado del comensal a quien deben empezar a servir, el "maitre d'hotel" no dará la orden oportuna, que será general, para cuyo requisito estará provisto de un timbre o campanilla, a cuyo sonido empezará de una sola vez el servicio.

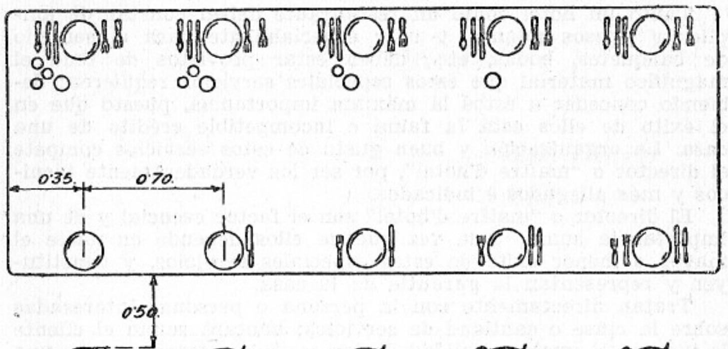
Durante el banquete estará pendiente de la presidencia, para cualquier orden o detalle que pudiese surgir, procurando solucionarlo a la mayor rapidez.

Al final del banquete, si recibe felicitaciones de las personas directoras del mismo, deberá anotarlas en un libro especial en que conste la clase de servicio, "menú", precios y condiciones en que se ha hecho y realizado el mencionado servicio.

En las grandes capitales de Europa y América existe una brigada de camareros llamada "de banquetes", para estos excepcionales servicios, con sus correspondientes "maitres d'hotel", que siempre y en todo momento son los responsables de cuanto acontezca en la organización y preparación de estos servicios.

Adjuntos presentamos los "clichés" de la manera de presentar o preparar una mesa en distintas formas.

1.



2.

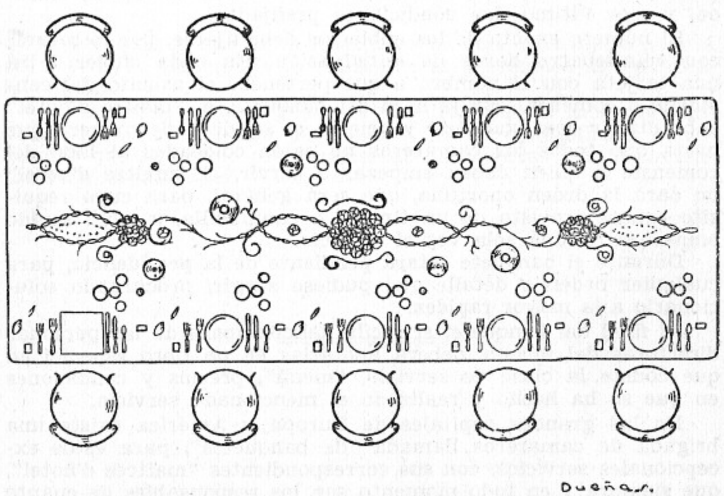
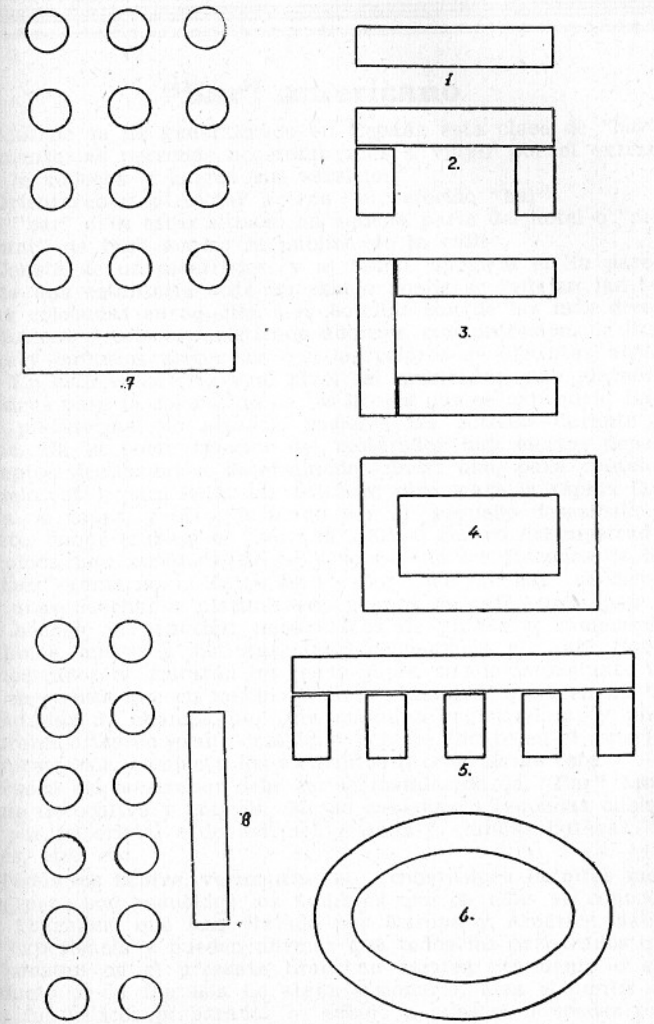


Figura 1.—Cómo se monta una mesa de banquete; distancia de un plato a otro; cómo se colocan las sillas durante la preparación. Figura 2.—Mesa de banquete completa.



Varias formas de mesa para banquete:

1. Que puede también acabar con los dos extremos ovalados.—Figuras 2 y 3. Forma U.—Figura 5. Llamada peine.—Figuras 4 y 6. Cuadrada o redonda; se le coloca en el vacío del centro una decoración de flores y plantas.—Figuras 7 y 8. Para banquete de mesas separadas y a un lado la mesa para los que presiden la comida.

"Bar" americano

Aun no se ha generalizado en España esta clase de "bar"; solamente las personas acostumbradas a viajar por el extranjero le conocen y exigen sus servicios.

Orientaremos al lector acerca del referido "bar".

El "bar" debe estar situado en aquella parte del hotel o "restaurant" de fácil acceso al público de la calle.

Consta de un mostrador, y al fondo, apoyada en la pared, existe una estantería ante un espejo donde se reflejan las botellas colocadas en aquélla. Las botellas son de las más diversas formas y colores, existiendo adornos, con profusión, de banderas y pañuelos alegóricos con los colores de distintas naciones. En esta estantería y al nivel del mostrador, una plataforma sirve para la colocación de los licores que se expenden. Bajo esta plataforma, un armario encierra las botellas durante la noche. En la parte inferior del mostrador hay ciertos departamentos destinados a determinados fines: uno, para contener el hielo; otro, para helar las botellas; otro, para la rápida limpieza de copas, y otro, formado por un pequeño descansillo o poyete, donde trabaja el "barman". En el centro del mostrador se coloca una servilleta de té y sobre ella los flacones de los "bitters" (amargos). Entre éste y por todo el "bar" se disponen unas conchas o platillos con granos de café; unas pajaritas, hechas de panocha; unos clavos de pimienta; almendras, avellanas, nueces y distintas clases de canapés, etc., etc. Sobre el mostrador no faltarán los porta-pajas, siendo importante tener en cuenta que en muchos "bares" también aparecen un tapa-botellas de champagne. Una máquina registradora, y unos taburetes altos de gran comodidad para el cliente en el exterior del mostrador, completa los elementos necesarios de éste.

Fuera del mostrador debe ser la instalación del **"Bar" Americano** decorativa y cómoda. Mesas ovaladas o redondas cubiertas por un cristal o de mármol, buenas y amplias butacas, divanes, etc., etc.

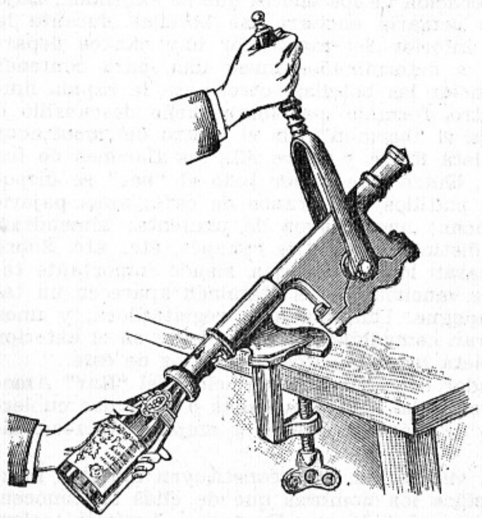
Todos los licores, vermouths, etc., constituyen infinitas mezclas, pero son reducidos los nombres que de ellas se conocen. Los "barman" que han viajado por Europa y América, saben por experiencia y pueden afirmar que todos los preparados que no constan en el presente libro, no existen realmente o son producto de la fantasía de algún visionario. Mas el omitir dichos fantásticos preparados es debido a nuestra honradez profesional.

Un buen cocinero sabe los nombres de los maestros más célebres, y al interrogarle responderá sin vacilación: Vatel, Caréme, Brillat-Savarin, Escoffier, etc. Sin embargo, ¿cuántos "barman" conocen el nombre del creador y precursor de aquellas bebidas que sirven diariamente? Su nombre es poco co-

nocido, siendo lamentable que muchos "barman" ignoren que Jerry Thomas "gentleman-like" es el vulgarizador de su profesión y el más grande artista en ella. Todo "barman" debe honrar el nombre de este inventor, tan conocido en América, ante todo "amateur" de esta clase de bebidas que se deleita saboreándolas. ¡"Barman" españoles, no olvidéis el nombre de Jerry Thomas y recordadle con respeto y afecto al ofrecer a los "amateurs" el vaso que contiene la exquisita bebida!...

MATERIAL NECESARIO PARA EL "BAR" AMERICANO

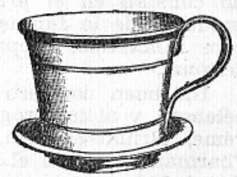
En América los "cock-tails" se hacen en vaso de cristal; sin embargo en España se hace mucho uso de la cocktelera que sirve expresamente para los "Egg nog", "Porto-flipps", etc.


1


2


3

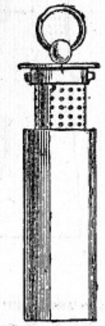

4


5

Por la mañana el "barman" hará su "mise en place", necesitando fruta del tiempo de todas clases, limones y naranjas, pepinos cuya piel sirve para Cup, hojas de menta, hierbabuena,




9


12

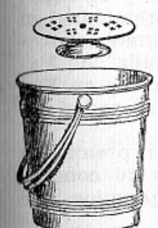

7


8

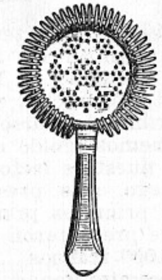

10

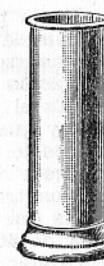

11


13

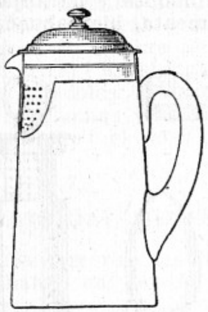

14


15


16


17

sal, sal oriental, celeri salt, pimienta, cayena, nuez moscada, salsa tomate llamada "Ket Chup", "Perins", vinagre, canela, clavos para "grog", nata, y sobre el mostrador, canapés, nue-





19



20

1, sacacorcho; 2, cocktelera; 3, porta-especias; 4, azucarero; 5, colador; 6, cenicero; 7, cocktelera; 8, cuchara azúcar molida; 9, cepillo para hielo; 10, pala para absenta; 11, cuchara para jarabe; 12, rallador para nuez moscada; 13, palillero; 14, cubo para hielo; 15, exprime-limones; 16, pasador para coktelera; 17, porta-pajas; 18, jarra para cup; 19, pala para hielo picado; 20, botella de bitters.

ces, almendras, pedacitos de queso, bizcochos, pajaritas de maíz, etc.; sobre todo no debe olvidarse las pajas que van servidas en casi todas las bebidas.

"COCK-TAILS" PREMIADOS EN EL CONCURSO DE BIARRITZ DE 1928.

En la presente hoja tenemos el verdadero placer y la satisfacción de presentar las recetas de "cock-tails" premiadas en el concurso celebrado en Biarritz en el Hotel Miramar, en colaboración y cooperación con el "Palacio de Cock-tails" de París. Es el primer concurso que se celebra de esta clase en Europa y que hemos tenido el honor de presenciar para poder comunicarlo a nuestros lectores.

Desde luego, sólo presentamos aquellas recetas premiadas con los tres primeros premios del concurso, de los 26 concursantes que se presentaron a la adjudicación de los premios, por valor de 500.000 francos.

Primer premio, ganado por Mlle. Doljan, que tenía instalado el "bar" número 10 y que obtuvo 3.580 votos en favor de su "cock-tail".

Segundo premio, ganado por Mr. Hilaire J. Holder, que tenía instalado el "bar" número 9 y que obtuvo 3.528 votos.



Indicador de la capacidad de cada vaso y copas en cantidad.

Vaso	número	1	contiene	55	centilitros de cabida.
"	"	2	"	33	" " "
"	"	3	"	25	" " "
		4	"	12	" " "
Copa	"	5	"	28	" " "
"	"	6	"	25	" " "
"	"	7	"	11	" " "
"	"	8	"	7	" " "
"	"	9	a degustación.		
"	"	10	contiene	7	centilitros " "
Copa	"	12	"	3	" " "
Vaso	"	11	"	35	" " "
Copa	"	13	"	150	" " "
"	"	14	a degustación.		
"	"	15	Tom & Jerry.		
"	"	16	contiene	14	centilitros " "

Tercer premio, ganado por el Conde Jean d'Arcangues, que tenía instalado el "bar" número 13 y que obtuvo 2.730 votos.

Receta del "cock-tail" que ganó el primer premio.

2 gotas de angostura.	A Dan of Angostura.
1/2 parte de gordon gin.	1/2 Part of Gordon Gin.
1/4 " de nouilly prat.	1/4 " of Nouilly.
1/4 " de dubonet.	1/4 " of Dubonet.
1 lamita de piel de naranja.	1 Zeste of orange.

Receta del "cock-tail" que ganó el segundo premio.

Perfecto.	**Perfect.**
2 gotas de angostura.	1 Dash of Angostura.
1/2 parte de gordon gin.	1/2 Part of Gin Gordon.
1/4 " de nouilly prat.	1/4 " of Nouilly.
1/4 " de Cinzano.	1/4 " of Cinzano.
1/4 " de jugo de naranja.	1/4 " of orange Squize.

Receta del "cock-tail" que ganó el tercer premio.

Costa de Plata.	**Cote d'Argent.**
1 cucharada a café de Cointreau.	One teaspoon of Cointreau.
1 cucharada de jugo de limón.	" " of Lemon juice.
Acabar con Gordon Gin.	Fills ups with Gordon Gin.

Las tres recetas de "cock-tails" tienen la misma preparación que los demás, o sea incorporar unos pedacitos de hielo, agitarlo y pasarlo en copas a "cock-tails".

Por tratarse de la iniciativa de este concurso, organizado por la dirección del Hotel Miramar de Biarritz, se le adjudicó el nombre al "cock-tail" premiado con el número 1, "Cock-tail Miramar".

BEBIDAS AMERICANAS.

Las bebidas llamadas americanas no son otra cosa que una mezcla de licores variados, de vinos, a los que se agrega alguna cantidad de jarabes, limones y varias gotas de amargos, y que no son todos de procedencia yanqui. El "cock-tail" se toma generalmente antes de las comidas y va servido en copas especiales. En las bebidas americanas van comprendidos el "Lemón Squash"; "Iced Long Drinks", "Egg Nogs", "Los Coolers", "Cobblers", "Crustas", "Fizzes", "Smashes", "Flips", "Daisies", "Grogs", "Fixes", "Mulls", "Juleps", "Sours", "Sangarees", "Slings", Ponches, "Pousse café", "Pousse l'amour", "Straights", "Toddies", "Shrubs", "Meltings" y "Cups", que por servirse muy frío pueden constituir bebidas de verano.

COBBLERS.

Este long drink se sirve generalmente en el vaso número 3. Es muy sencilla su confección. Se decora con toda clase de frutas, con el fin de que tenga una buena presentación. Se hace generalmente a base de vinos; sin embargo, está muy sabroso preparado con licores.

Café Cobbler.

En un vaso número 3 rellenar a los dos tercios de hielo picado; echar una cucharada de azúcar molida, media copa de las de licor de cognac, ídem de crema de moka, acabar de llenar con café, remover y servir con pajas.

Champagne Cobbler.

En un vaso número 3 rellenar a los dos tercios de hielo picado y fruta del tiempo cortada en macedonia; echar una cucharada de azúcar molida, tres gotas de curaçao, el jugo de un cuarto de limón, acabar de llenar con champagne, removerlo y decorar con una redondela de naranja. Sírvase con pajas.

Coñac Cobbler.

En un vaso, relleno a los dos tercios de hielo picado, echar media copa de las de licor, de curaçao, dos tercios de copa de las de vino de Oporto de coñac, la misma cantidad de agua, fruta del tiempo, rondelas de naranja; sírvase con pajas.

Jerez Cobbler. = Sherry Cobbler.

En un vaso número 3 rellenar a los dos tercios de hielo picado, guarnecido con fruta del tiempo cortada en macedonia; una cucharada de azúcar molida, tres gotas de curaçao, una copita de cognac y una copa de jerez; remover y servir con pajas.

La misma receta sirve para la solera, Oporto, Madera, Málaga, Marsala y vinos generosos.

Moselle Cobbler.

En un vaso número 3 rellenar a los dos tercios de hielo picado; una cucharada de jarabe de goma, tres gotas de angostura, una copita de cognac, acabar de llenar con vino de Mosella y fruta en macedonia. Sírvase con pajas.

Wisky Gobbler.

En una coctelera echar algunos pedacitos de hielo, una cucharada de azúcar molida, el jugo de un cuarto de naranja, una copita de curaçao, una copa de las de Oporto de wisky, un poco de agua; agitarlo fuerte y pasarlo en un vaso núm. 3, conteniendo fruta cortada en macedonia y unas medias rondelas de naranjas. Sírvase con pajas.

COCKTELES. = COCK-TAILS.

Automóvil Club cock-tail.

En una cocktelera, echar un cuarto de copa vermouth italiano, media copa de gin, jugo de media naranja, dos cucharadas de jarabe granadina, algunos pedacitos de hielo, agitarlo, pasarlo y servirlo en un vaso número 8.

Alejandra cock-tail. = Alexandra cock-tail.

En una c o c t e l e r a echar algunos pedacitos de hielo, cucharada de las de postre de nata fresca, un tercio de parte de cognac, ídem de crema de cacao, agítese y sírvase en una copa número 10.

Bacardi cock-tail.

Receta de la casa Bacardi.

En un vaso echar algunos pedacitos de hielo, dos tercios de ron Bacardi, un tercio de vermouth Cinzano, remover y pasarlo. Sírvase en una copa número 10.

Bacardi cock-tail.

Receta de la casa Bacardi.

En un vaso echar algunos pedacitos de hielo, el jugo de un cuarto de limón, varias gotas de granadina, acabar con ron Bacardi, remover y servir en una copa número 10.

Bronce cock-tail. = Bronx cock-tail.

En una cocktelera echar algunos pedacitos de hielo, un cuarto de copa de vermouth italiano, media copa a licor, de gin; el jugo de media naranja, algunas gotas de angostura, agitarlo, pasarlo en una copa número 8; lamita piel de limón.

Bochorno cock-tal. = Hot time cock-tail.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una copa de las de licor, de cassis; ídem de coñac, tres gotas de angostura, ídem de maraschino, agitarlo y pasarlo a un vaso número 3 y acabar de rellenar con agua de sifón o soda. Sírvase con pajas.

Canadiano cock-tail. = Canadian cock-tail.

Echar en una cocktelera varios pedacitos de hielo, una cucharada de jarabe de goma, una copa a licor de whisky Canadian Club, tres gotas de angostura, ídem de curaçao, agitar todo y servirlo en un vaso número 3, exprimiendo la piel de un trozo de limón.

Coñac cock-tail. = Brandy cock-tail.

En una cocktelera echar algunos pedacitos de hielo, tres cuartos de copa de las de licor de coñac, cuatro o cinco gotas

de angostura, algunas gotas de jarabe natural; servirlo con una ronchita de limón, en una copa número 8.

Coñac Trenzado. = Brandy Twists.

Poner en una copa número 12 dos cucharadas de hielo picado, el jugo de medio limón, una cucharada de jarabe granadina, una copa de las de licor de coñac, una rajita de limón sin piel, y servirlo con pajas.

Derby cock-tail.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, tres cuartos de una copa a oporto de coñac, tres gotas de angostura, ídem de caraçao, cuatro de maraschino, agitarlo y servir en un vaso número 3, agregando algunas fresas o frambuesas, y acabar de llenar el vaso de Champagne. Servir con pajas.

Jerez cock-tail. = Sherry cock-tail.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, tres gotas de curaçao, ídem de angostura, una cucharada de jarabe de goma o azúcar molida, tres cuartos de copa de jerez, agitarlo y servirlo en una copa número 8 con corteza de limón.

Londres cock-tail. = London cock-tail.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una cucharada de anisette, tres cuartas partes de una copa de las de oporto de gin, tres gotas de bitter de naranja, ídem de curaçao, agitarlo y servirlo en una copa número 8.

Martini cock-tail.

En una cocktelera echar algunos pedacitos de hielo, algunas gotas de naranja bitter (orange bitter), media copa de las de Jerez de vermouth italiano, ídem de gin, removerlo y sírvase con una guinda en un vaso número 3.

Madrugada cock-tail. = Morming cock-tail.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una cucharada de jarabe de granadina, tres gotas de absenta, ídem de angostura, ídem de curaçao, una copa de coñac, agitarlo y servirlo en un vaso número 3, rellenándolo de sifón o soda. Sírvase con pajas.

Ostras cock-tail. = Oyster cock-tail.

En una copa núm. 8 media cucharadita de las de café de vinagre al estragón, una cucharilla de las de café de salsa inglesa (Perrins), media copa de las de licor de coñac, agregarle la carne de tres o cuatro ostras limpias (generalmente Marennes u Ostende), agitarlo suavemente con una cucharilla y servirlo.

C D E F G H I J K

Kummel cock-tail.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una cucharada de jarabe de goma, tres cuartos de copa de las de oporto de Kummel, tres gotas de angostura, ídem de curaçao, agitarlo y servirlo en una copa número 8, donde se habrá exprimido antes algunas gotas de limón.

Rosa cock-tail. = Rose cock-tail.

En una cocktelera echar algunos pedacitos de hielo, una cucharada de kirsch, media copa de las de Oporto, de vermouth francés; una cucharada de grosella o granadina, agitarlo y sírvase en una copa número 8 con una cereza y pajas cortas.

Rosa cock-tail seco. = Rose cock-tail dry.

Echar en una cocktelera varios pedacitos de hielo, dos tercios de parte de gin, el jugo de medio limón, un poco de cherry brandy, agitarlo y servirlo en una copa número 8.

Rómulos cock-tail.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una yema fresca, algunas gotas de jarabe de frambuesa, una copa de vino de Oporto, agitarlo y pasarlo en un vaso número 3.

Sidecar cock-tail.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, un tercio de una copa de las de oporto de coñac, ídem de cointreau, ídem de jugo de limón, agitarlo y pasarlo en un vaso número 3. Sírvase con pajas cortas.

San Jaime cock-tail. = Saint James cock-tail.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, tres gotas de angostura, ídem de curaçao, una cucharada de jarabe de goma, tres cuartas partes de copa de las de oporto de ron San Jaime, agitarlo y servirlo en una copa número 8 con una rajita de piel de limón exprimida antes en la superficie.

Soda cock-tail.

En un vaso número 3, echar algunos pedacitos de hielo, cinco gotas de curaçao, ídem de angostura, una cucharilla de las de café de azúcar molida, tres cuartos de una botella de soda, removerlo con una cuchara y servirlo con una raja de limón o naranja. Pajas.

Tango cock-tail.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, media copa a licor de ginebra, un cuarto de copa de vermouth italiano, ídem de Apricot Brandy, agitarlo y servirlo en una copa número 8. Pajas cortas.

Tarde cock-tail. = Afternoon cock-tail.

En un vaso número 3 echar algunos pedacitos de hielo, una copita de las de licor de Fernet Branca, ídem de maraschino, ídem de cognac, agregarle media botella de agua de soda, remuévase y agréguese dos redondelas de naranja. Sírvase con pajas.

Trinity cock-tail.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una tercera parte de copa de las de Oporto, de gin; ídem de vermouth italiano, ídem de vermouth francés, algunas gotas de curaçao, remuévase con una cuchara y sírvase en una copa número 8.

Turf cock-tail.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, un cuarto de copa de las de oporto de ginebra, ídem de vermouth francés, ídem de maraschino, removerlo y servirlo en una copa número 8 con una cereza.

Vermouth cock-tail.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, media copa de las de oporto de vermouth italiano, ídem de vermouth francés, tres gotas de angostura, ídem de curaçao, mezclarlo a la cuchara, pasarlo en un vaso número 3 con una ronchita de piel de limón. Sírvase con pajas.

Whisky cock-tail.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, tres gotas de angostura, ídem de curaçao, una cucharada de jarabe de goma, tres cuartos de copa de las de oporto de whisky, agitarlo y pasarlo en un vaso número 3, y servirlo con una rajita de limón.

CUPS

Cups corrientes.

(Jarra a Cup; véase figura 18, página 27.)

Champagne Cup.

Receta núm. 1.—Una botella de champagne pedido (o lo más barato de la carta si no han mencionado marca), vaciarla en una jarra con algunos pedacitos de hielo, dos copas de coñac, tres rajas de naranja, la piel de medio pepino, algunas hojas de hierbabuena, azúcar molida o jarabe de goma, a voluntad, medio sifón o una soda, mezclar y servir.

Receta núm. 2.—Lo mismo que el anterior, quitando la hier-

babuena y agregarle media copa de curaçao y alguna rajita de piña.

Receta núm. 3.—Vaciar en una jarra una botella de champagne; agregarle dos copas a licor, de kirsch; dos de coñac, una de maraschino, dos melocotones cortados en rajitas de hierbade marraschino, dos melocotones cortados en rajitas, algunos granos de uva negra, ocho fresones, algunas hojas de hierbabuena, azúcar o jarabe de goma, a voluntad, medio sifón.

Fórmula para hacer el cup.—Tomar una de las tres recetas arriba escritas y dejar macerar la fruta del tiempo cortada en macedonia gorda durante veinte minutos o más si es posible, mezclarla con cuchara de palo, agregarle un pedazo de hielo bien lavado y servirlo algunos minutos después, dando tiempo a que la bebida se enfríe.

Para veinte personas.

Vaciar en un recipiente bastante grande cinco botellas de champagne, una copa a Burdeos de jerez, media de curaçao y media de coñac, jarabe de goma, la piel de un pepino, mézclese bien y dejarlo macerar. Con un cazo de plata se echa en jarras con pedacitos de hielo, fruta picada del tiempo como indica la fórmula anterior, agregándole un cuarto de litro de sifón a cada tres cuartos de jarra de líquido.

Nota: De la misma manera se sirven la sidra y los vinos blancos.

Sidra Cup. = Cidre Cup.

En una jarra a cup versar una botella de sidra, un cuarto de litro de agua de Selz, la piel de medio limón y de un cuarto de pepino, hierbabuenas, una copa de marraschino, dos de coñac, azúcar molida a voluntad, dejarlo macerar, agregar unos trocitos de hielo y servir.

Vinos blancos de Rioja, Burdeos y Borgoña Cup. = Vins blanc Bordeau, Borgogne et Rioja Cup.

En una jarra a Cup, una macedonia de fruta fresca del tiempo, tres rajitas de naranja, algunas hojas de hierbabuena, un cucharada de azúcar molida, una copita de Curaçao, una de Coñac, dejardo macerar durante unos quince minutos, agregarle una botella de vino, algunos pedazos de hielo, una soda o la cuarta parte de un sifón, remover y servir.

Si el Cup lo piden muy seco, no poner azúcar.

Vinos del Rhin y Moselle Cup. = Vins du Rhin et Moselle Cup.

La misma manera que el champagne: una botella de vino, medio sifón, una copita de Jerez o de coñac, una copita de curaçao, algunas rajitas de piña, la piel de medio limón, algunas hojas de hierbabuena, azúcar a voluntad y servir.

CRUSTAS.

Se puede considerar esta clase de bebida pariente del cocktail, por su parecido; se sirve en la copa núm. 10, decorando el borde de azúcar y el interior con la corteza de medio limón cortada en redondo, sin romperse, y dos guindas.

Coñac Crusta.

En una cocktelera, echar algunos pedacitos de hielo, una cucharada de jarabe de goma, el jugo de medio limón, dos gotas de angostura, dos gotas de curaçao, dos copitas de coñac, agitarlo y servirlo en una copa preparado como se indica más arriba.

Gin Crusta, Ron Crusta, Whisky Crusta y Wodka Crusta.

La misma receta que el anterior; reemplazar el coñac por el licor pedido.

DAISYES

Bebida a base de limón y horchata; en español la palabra "Daisy" quiere decir Margarita.

Coñac, Gin, Ron y Whisky-Daisy.

En una cocktelera, echar algunos pedacitos de hielo, el jugo de medio limón, una cucharada de horchata, una copita del licor pedido, agitar y pasarlo en un vaso núm. 4, rellenando de soda o sifón.

Fancy Daisy.

En una cocktelera, echar algunos pedacitos de hielo, el jugo de medio limón, una cucharada de horchata, una copita de Cordial Medoc, agitarlo, pasarlo en un vaso núm. 4, rellenándolo de agua de soda o sifón.

Ginger Ale Daisy.

En una cocktelera, echar algunos pedacitos de hielo, el jugo de medio limón, una cucharada de horchata, una copita de coñac, agitarlo, pasarlo en un vaso núm. 4, rellenándolo de Ginger Ale.

HUEVO en jarrita. = EGG NOG'S.

La base de esta bebida es el huevo muy fresco y la leche, y, por último, la pulverización con nuez moscada. La palabra "Egg", en español, quiere decir huevo, y "Nog", jarrita.

Baltimore Egg Nog.

En un bol, batir la yema de un huevo fresco con una cucharada de azúcar molida, agregándole una copa de Madera, una copita de coñac, una ídem de ron, una copa, de las de vino, de leche; la clara del huevo, batida; echar todo en una cocktelera con algunos pedazos de hielo, agitar y servir en un vaso número 2; pulverizar con nuez moscada; sírvase con pajas.

Egg Nog (iris)

En una cocktelera, echar algunos pedazos de hielo, un huevo muy fresco, una cucharada de azúcar molida, una copita de whisky, rellenar de leche fría, agitar todo y pasarlo en un vaso núm. 2; pulverizar de nuez moscada; sírvase con pajas.

Hot Egg Nog (caliente).

En un vaso núm. 11, echar el contenido de un huevo fresco, una cucharada de azúcar molida, una copa, de las de Jerez, de whisky; una copita de agua caliente, batir todo con una cuchara, rellenar el vaso con leche caliente, pulverizar con nuez moscada, y sírvase con cucharilla.

French Egg Nog.

En una vaso número 11, echar dos yemas de huevos frescas, dos cucharadas de azúcar molida, una copita de ron o coñac, rellenar de leche caliente, mezclar todo con cuchara, pulverizar con nuez moscada; servir con cucharilla.

FIXES

Esta bebida se puede servir en dos maneras: como Longue Drink y como Short Drink.

La traducción de la palabra "Fix" tiene varios sentidos en español, o sea fijar, establecer, parar, etc.

Anís Fix.

Disolver en algunas gotas de agua una cucharada de azúcar molida, agregar el jugo de un cuarto de limón, una copita de anís, pasarlo en un vaso núm. 4 con hielo picado, decorar con fruta, removerlo y sírvase con pajas.

Coñac, gin, ron, whisky. Fix.

La misma receta que la anterior, sólo reemplazando el anís por el licor pedido.

FIZZES

Esta pequeña bebida fría su caracterización es el jugo de limón, blanco de huevo y aguas gaseosas. La palabra "Fizz" quiere decir gaseoso o espumoso.

Aureo gaseoso. = Golden Fizz.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una cucharada, de las de sopa, de azúcar molida; una clara de huevo muy fresca, el jugo de medio limón, una copa de las de licor de gin, agitarlo fuerte y pasarlo en un vaso núm. 4; rellenarlo de soda o sifón, y sírvase con pajas. (Se bebe seguidamente.)

Calvados Fizz.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una cucharada de jarabe de goma, media clara de un huevo, el jugo de medio limón, una copa de las de licor de calvados, agitarlo fuerte y pasarlo en un vaso núm. 4; rellenar de soda o sifón; servir con pajas.

Coñac Fizz = Brandy Fizz.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una cucharada de jarabe de goma o azúcar molida, media clara de huevo, el jugo de medio limón, una copa de las de licor, de coñac; agitarlo fuerte y pasarlo en un vaso núm. 4; rellenar de soda o sifón; servir con pajas.

Gin Fizz.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una cucharada de jarabe de goma o azúcar molida, media clara de huevo, el jugo de medio limón, una copa de las de licor de gin, agitarlo fuerte y pasarlo en un vaso núm. 4; rellenar de soda o sifón; servir con pajas.

Plateado Fizz = Silver Fizz.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una copa de las de licor, de horchata, media clara de huevo; el jugo de un cuarto de limón, una copa de las de licor de gin, agitarlo fuerte y pasarlo en un vaso núm. 4; sírvase con pajas.

Whisky Fizz.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una cucharada de jarabe de goma o azúcar molida, media clara de un huevo, el jugo de medio limón, una copa de las de licor, de whisky, agitarlo fuerte y pasarlo a un vaso número 4; rellenar de soda o sifón y servir con pajas.

C D E F G H I J K

FLIPS (nombre propio).

Los Flips se pueden preparar fríos o calientes, a gusto del cliente o de la estación. El origen y base de esta bebida caliente es la cerveza, adicionada de ron y yemas de huevos batidas, asesonada de nuez moscada y jenjibre.

Ale Flip hot (caliente).

En una legumbrera, echar una cucharada de azúcar molida, un huevo, un poco de especias, batirlo, agregándole alguna cucharada de agua caliente; rellenar con cerveza de ale bien caliente, pasarlo en una copa núm. 6, pulverizar de nuez moscada, y servirlo.

Cerveza Ale Flip fría = Ale Flip cold.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo picado, una cucharada, de las de sopa, de azúcar molida; un huevo fresco, media copa de las de licor de agua, agitarlo fuerte, pasarlo en un vaso núm. 3, rellenarlo de pale ale fría, removerlo, pulverizarlo de nuez moscada; sírvase con pajas.

Coñac Flip=Brandy Flip.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una cucharilla, de las de café, de azúcar molida; un huevo bien batido, una copa, de las de Oporto, de coñac; agitar fuerte y pasarlo en un vaso núm. 4; pulverizar de nuez moscada, y sírvase con pajas.

Huevo Flip (caliente)=Egg Flip (hot).

En una legumbrera, batir un huevo fresco, con una cucharada, de las de sopa, de azúcar molida; agregar un poco de especia, mezclar con cerveza muy caliente, pasarlo en una copa núm. 6 que resista el calor, pulverizar de nuez moscada, y servirlo.

Huevo Flip (frío)=Egg Flip (cold).

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo picado, una cucharada de jarabe de goma, un huevo fresco batido, una copa de las de licor de coñac, una ídem de ron, agitarlo fuerte, pasarlo en un vaso núm. 4, pulverizar de nuez moscada; sírvase con pajas.

Gin Flip.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una cucharada de jarabe de goma, un huevo fresco bien batido, una copa de las de Oporto de gin, agitarlo fuerte y pasarlo en un vaso núm. 4, pulverizar con nuez moscada; sírvase con pajas.

Limón o naranja Flip=Lemon o orange Flip.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una cucharada, de las de sopa, de azúcar molida; un huevo fresco bien

batido, una copa de las de licor de coñac y el jugo de medio limón, o naranja, a gusto del cliente; agitar fuerte, pasarlo en un vaso núm. 4, pulverizar de nuez moscada; sírvase con pajas.

Porto Flip.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una cucharada, de las de sopa, de azúcar molida; un huevo fresco bien batido, una copa de Oporto blanco o rojo, agitarlo fuertemente, pasarlo en un vaso núm. 4, pulverizar de nuez moscada; sírvase con pajas.

Ron, Jerez, Whisky Flip=Rhun, Sherry, Whisky Flip.

La misma fórmula que el Porto Flip, sustituyendo el Oporto por la clase de vino o licor pedido por el cliente.

GROGS

El grog es una bebida que se bebe siempre caliente; muchas personas lo confunden con el "punch"; este último puede ser frío o caliente; el grog se bebe siempre caliente y se toma, generalmente, cuando una persona está enfriada o friolenta, en un vaso o copa especial que resiste el calor; pequeño grog se sirve en una copa núm. 7; grande, en un vaso núm. 11.

Grog americano. = American Grog.

En un vaso núm. 11, una cucharada de jarabe de goma o azúcar molida, media copa, de las de licor, de curaçao; una copa, de las de licor, de ron; una ídem de coñac, rellenar el vaso con té muy ligero, una rondela de limón; sírvase con cucharilla.

Grog de coñac=Brandy Grog.

En un vaso de grog, núm. 11, echar una cucharada, de las de sopa, de azúcar molida, una copa, de las de Oporto, de coñac; una rondela de limón y rellenar de agua caliente; sírvase con cucharilla.

Grog de miel=Honey Grog.

En un vaso de grog, núm. 11, echar una cucharada de miel, una copa, de las de Oporto, de coñac; una rondela de limón, rellenar de agua hirviendo; sírvase con cucharilla.

Grog de ron.

En un vaso de grog, núm. 11, echar una cucharada, de las de sopa, de azúcar molida, una copa, de las de Oporto, de ron; una rondela de limón, rellenar de agua hirviendo; servir con cucharilla.

Grog al ron quemado.

En un vaso número 11, rellenarlo a los cinco sextos de agua caliente; una rondela de limón, colocar en el borde del vaso una cucharilla con dos terrones de azúcar, echarle la cantidad de ron debida y quemándolo hasta que el azúcar se deshaga.

Grog de whisky.

En un vaso de grog, núm. 11, echar una cucharada, de las de sopa, de azúcar molida, una copa, de las de Oporto, de whisky; una rondela de limón, rellenar de agua hirviendo; servir con cucharilla.

JULEPS

La menta fresca es la base de esta bebida, aplastada, para que dé su aroma, y se retira antes de servir, para reemplazar la aplastada por un ramito de menta fresca; algunas veces se el agrega algunas gotas de crema de menta.

Champagne Julep.

En un bol poner una cucharada de jarabe de goma, algunas hojas de menta, una copa, de las de Jerez, de agua de soda; exprimir y colar el líquido en un vaso núm. 3, rellenarlo de champagne muy frío, decorar con fruta y hojas de menta; sírvase con pajas.

Coñac Julep.

En un bol, poner una cucharada de azúcar molida o jarabe de goma, algunas hojas de menta y una copita de agua, exprimir la menta con una cuchara, colar en una cocktelera el líquido, agregar una copita y media de coñac, hielo picado, agitar y pasarlo en un vaso núm. 3, adornar con pedazos de fruta fresca y algunas hojas de menta y rondelas de naranja cortadas por la mitad; sírvase con pajas.

Gin, ron, whisky.

La misma receta que la anterior, reemplazando el coñac por el licor pedido.

Sauterne Julep.

La misma receta que la del champagne, reemplazando el champagne por el Sauterne.

LOVING CUP. = COPA DE AMOR.

Antiguamente, en los banquetes, al momento de los discursos, el "maitre d'hotel" o el "wine buttler" llevaba al presidente, o a la persona que presidía la mesa, la "Loving Cup" (Copa de Amor); éste tomaba la copa con las dos manos, la levantaba y la llevaba a los labios, pasándola luego a su vecino, inclinándose; así la copa daba la vuelta a la mesa, y el "maitre d'hotel", a cada persona que acababa de beber, entregaba una servilleta para secar el borde de la copa donde había bebido.

Cómo se prepara la Copa de Amor.

En una ensaladera grande, dos terrones de azúcar frotarlos contra la piel de dos limones, cortar los dos limones en rondelas, agregar 120 gramos de azúcar, medio litro de agua natural, un cuarto de litro de vino de Madera, una copa, de las de vino, de coñac, y dejarlo macerar sobre hielo durante una hora y media; echarlo en la Copa de Amor, agregándole una botella de champagne muy frío, un ramo de Melisa y otro de Borraja, un poco de nuez moscada; mezclar y servir como lo indicamos más arriba.

MELTINGS (inglés). FUNDENTE (español). FONDANTS (francés).

En estos tres últimos años se ha introducido en Europa, y especialmente en Londres, París, Biarritz, Dauville, etc. etc., esta clase de bebida, muy sencilla, que los americanos la usan durante la temporada de gran calor, por ser de un gusto agradable y refrescante; no congestiona, como ocurre muchas veces con los demás helados. Se compone de un helado del día, bien sea en cremas o helados de frutas, y puede ser servido diluída la cuarta parte de helado, de una copa núm. 7, por tres cuartas partes de agua o soda, Seltz, té frío, leche fría, limonada, vino, champagne o sidra, y en muchos casos se puede agregar una copita de licor para llegar a hacer de él un verdadero elixir.

En reuniones, "lunch" o bodas se prepara con una mecedonia de frutas, o la misma clase de fruta que la del helado cuando se trata de un helado de frutas.

MULLS

La palabra "mulls" quiere decir calentar y especiar el vino; esta clase de bebida se servía mucho, antiguamente, en invierno, a la vuelta de una cacería o de un largo viaje a pie. Generalmente se confecciona en una cazuela de aluminio o metal no extaminado.

Jerez Muselina = Sherry Muslin.

Desliar en una cazuela 300 gramos de azúcar, una pequeña cantidad de especias, un limón, cortado en rondelas; tres gotas

de esencia de vainilla, un poco de canela en rama, cuatro clavos (especias) y una botella de Jerez; ponerlo al fuego; agitarlo lentamente, sin dejarlo hervir; pasarlo en otra cazuela conteniendo seis claras de huevos; pulverizar de nuez moscada; sírvase en tazas.

Oporto Mulled.

Desliar en una cazuela 300 gramos de azúcar, con una copa de agua, una botella de Oporto rojo, una naranja, cortada en rondelas; tres gotas de esencia de vainilla, un poco de especias y canela; calentarlo, moviéndolo hasta que haga una espuma muy blanca, sin dejarlo hervir; sírvase en copa.

Vino de Clarete Muselina = Claret Musling.

En una cazuela de aluminio, echar cuatro huevos enteros, tres cucharadas de azúcar molida; batirlo todo en espacio de algunos minutos. En una cazuela, echar a hervir una botella de vino tinto, tres rajas de limón, una copa, de las de licor, de jarabe de frambuesa; un bastón de canela, cuatro o seis clavos (especias); mezclar, hasta que haga una espuma blanca, sin hervir; mezclar los huevos y el vino caliente; sírvase en copa; pulverizarlo de nuez moscada.

POUSSE CAFE

Licor que se toma después del café; todos los licores sirven para esta clase de bebida; lo más importante para la preparación el talento de conocer la densidad de cada clase de licor; para que no se mezcle, se ha de echar cautamente en la copa de licor especial (estrecha y alta, núm. 12). Como en España no hay costumbre de esta clase de bebidas, vamos a dar, progresivamente, los licores que se sostienen mutuamente uno sobre otro sin mezclarse, echándolo cautamente, teniendo la copa un poco inclinada, y para que la cantidad del líquido sea igual se puede tomar una cuchara de las de sopa como medida.

TABLA DE LICORES PROGRESIVA.

1.º	Jarabe de grosella o frambuesa.	8.º	Kummel 00.
2.º	Anisette.	9.º	Sherry Brandy.
3.º	Curaçao rojo.	10.	Mandarina.
4.º	Maraschino.	11.	Kummel Wolfschmidt.
5.º	Menta verde.	12.	Chartreuse verde.
6.º	Prunelle.	13.	Benedictino.
7.º	Cordial medoc.	14.	Cointreau.
		15.	Fine Champagne (coñac).

EMPUJA AL AMOR. = POUSSE L'AMOUR.

Para preparar esta clase de bebida, la parte primera, que nunca debe faltar, es la yema de un huevo bien fresco y siempre sin romper, y todos los licores no se deben mezclar, se deben sostener uno encima del otro, como los Pousse café. (Véase tabla página 43.)

Knickebein.

En una copa número 10, media copa de las de licor de crema de vainilla, una yema bien fresca, media copa de las de licor de curaçao rojo, ídem de kummel, tres gotas de angostura; beber de un solo trago.

Amor perfecto. = Parfait amour.

En una copa número 10, media copa de las de licor de marraschino, una yema bien fresca sin romper, un cuarto de copa de las de licor, de crema de vainilla, media copa de coñac; bébase de un solo trago.

Relámpago. = Coup de Foudre.

En una copa número 10, echar media copa de las de licor, de crema de menta, una yema fresca sin romper, un poco de cayena, acabar de llenar la copa con coñac; beber de un solo trago.

Terciopelo que empuja al amor. = Velvet pousse l'amour.

En una copa número 10, media copa de las de licor, de chartreusse amarilla, tres gotas de jarabe de fresa, una yema sin romper, tres gotas de jarabe de fresa, acabar con Imperial mandarina.

Thunder (Extrañeza o Enfado).

En una cocktelera, echar un poco de hielo picado, una cucharilla de las de café, de azúcar molida, la yema de un huevo bien fresco, un poquito de cayena, una copa de las de vino de Oporto, de coñac; agitarlo fuertemente, pasarlo a una copa número 10 y beberlo de un solo trago.

PONCHES.=PUNCHES

Los ponches se hacen con agua caliente o fría; en algunos de ellos también se emplea leche; los de sin leche son de la misma familia que los Slings.

Ponche caliente. = Punch chaud.

En un vaso número 11 o copa número 7, que pueda resistir el calor, rellenar los tres cuartos de agua caliente, una cucha-

rada de azúcar molida, una raja de limón con varios clavos picados sobre el limón y agregar el licor pedido, como coñac, whisky, gin, ron, etc.

Ponche frío. = Punch froid.

Se sirve en una copa número 7 o vaso número 3, con toda clase de fruta del tiempo, una cucharada de azúcar molida encima, media copa de las de licor, de coñac, tres gotas de angostura, acabar con sifón; sírvase con pajas.

Arac ponche frío. = Arac punch froid.

Aguardiente de Arroz.

En una cocktelera, echar una cucharada de jarabe de goma, algunos pedacitos de hielo, algunas gotas de limón, una copa de las de vino de Oporto, de arac, ídem de agua, agitarlo y servirlo en una copa número 7 con algunos pedacitos de fruta del tiempo.

Arac ponche caliente. = Arac punch chaud.

Lo mismo que los ponches calientes, sustituyendo los licores por el arac, sin fruta, y una rondela de naranja.

Champagne ponche. = Champagne punch.

En un vaso número 3, llenar la mitad de hielo picado, el jugo de un cuarto de limón, una cucharada de jarabe de grosella, una rondela de naranja, alguna fresa, cereza, grano de uva, rellenar de champagne, remover con una cuchara; sírvase con pajas.

Clarete ponche (frío). = Claret punch (froid).

En un vaso número 3, rellenar la mitad de hielo picado, echar una cucharada de azúcar molida, una rondela de limón, dos de naranja, llenar de vino clarete; sírvase con pajas.

Clarete ponche (caliente). = Claret punch (hot).

En una pequeña cazuela, echar una cucharada de jarabe de goma, algunas gotas de jugo de limón, ídem de curaçao, una copa de las de licor, de coñac, una copa de las de vino de Rioja tinto, dos clavos (especias), un bastoncillo de canela, calentarlo y servir en una copa número 6, agregándole, hasta llenar, agua caliente, una raja de limón; sírvase con cucharilla.

Leche ponche (caliente). = Milk punch (chaud).

Lo mismo que el anterior, sin hielo, y se reemplaza el vino por leche caliente, sin agua.

Leche ponche (frío). = Milk punch (cold).

En una cocktelera, echar algunos pedacitos de hielo, una cucharada de azúcar molida, una copa de las de licor, de ron,

otra de coñac, llenar de leche, agitarlo y servir en un vaso número 3; pulverizar con nuez moscada; sírvase con pajas.

Moselle punch.

En una cocktelera, echar algunos pedacitos de hielo, el jugo de medio limón, una cucharada de azúcar molida, media copa de las de licor, de coñac, agitarlo fuerte, pasarlo a un vaso número 3 conteniendo trocitos de fruta del tiempo, rellenar tres cuartos de vino de Mosela, removerlo con una cucharilla, ponerle una raja de naranja y servir con pajas.

Sidra ponche. = Cider punch.

En una cocktelera, echar algunos pedacitos de hielo, el jugo de un cuarto de limón, dos cucharadas de jarabe de goma, una copa de las de licor, de coñac, dos tiras de piel de limón, una de piel de pepino verde, agitarlo fuerte, pasarlo a un vaso número 3, una raja de limón y rellenar de sidra; sírvase con pajas.

SANGAREES

Hay dos clases de sangarees: los unos se hacen con licores, aguardientes o vinos de Jerez muy alcoholizados, y los segundos, con varias clases de cervezas inglesas, llamadas Stout, Ales, Bitter, etcétera, etc.

Ales sangaree.

En un vaso número 3, echar una cucharada de jarabe de goma, una cucharada de hielo picado, rellenar de ale, remover con una cucharilla; servir pulverizado de nuez moscada.

Coñac sangaree.

En una cocktelera, echar dos cucharadas de hielo picado, una cucharada de azúcar molida, dos copas de la de licor, de coñac, agitarlo fuertemente, pasarlo a una copa número 8, pulverizar encima nuez moscada, y servir.

Gin, ron, whisky, kirchs sangaree.

Lo mismo que lo anteriores, reemplazando el licor por la clase pedida.

Stout sangaree.

En un vaso número 3, disolver con agua una cucharada de azúcar molida, echar una cucharada de hielo picado, llenar de Stout bien fresca, remover lentamente, pulverizar con nuez moscada, y servir.

SHRUBS.

Los shrubs son una variedad de grog y se hacen macerando los frutos y después su cocción, y una vez cocido se clarifica el jugo, sirviéndolo caliente. La palabra grog (francesa) es shrubs en inglés, ahora que la palabra shrubs significa un grog preparado con el jugo de frutas, como anteriormente indicamos y se sirve en un vaso número 11 o en copa número 7.

Coñac shrub.

En una copa número 7 incorporar una cucharada y media de cassis, una copita y media de las de licor, de coñac, rellenar la quinta o sexta parte del vaso con agua hirviendo, se le agrega una rondelita de limón, y se sirve con cucharilla.

Cherry Shrub.

En una copa número 7 incorporar una cucharada de azúcar molida, una copita y media de cherry brandy, rellenar la quinta o sexta parte del vaso con agua hirviendo, poner una rondela de limón, y sírvase con cucharilla.

Ron shrub.

En una copa número 7, incorporar una cucharada de jarabe de naranja, una copita de las de licor de ron, rellenar la quinta o sexta parte de agua hirviendo, poner una rondela de naranja; servir con cucharilla.

Whisky Shrub.

En una copa número 7 incorporar una cucharada de Melasse, una copita de whisky, rellenar a la quinta o sexta parte de agua hirviendo, poner una rondela de limón. Sírvase con cucharilla.

YARAQUE

Bebida alcohólica, que se obtiene por mediación de la fermentación de la pulpa de mandioca, que los indios beben corrientemente en gran escala.

SLINGS.

Todo slings tiene por base la nuez moscada; se trata de una bebida que puede servirse fría o caliente; si es caliente, se le agrega agua caliente, y si es fría, hielo picado; se sirve en vasos número 11 o copas número 6.

Preparación.

Echar en un vaso o copa dos terroncitos de azúcar, el jugo de un cuarto de limón y echar dos copitas del licor pedido; terminar de llenarla quinta o sexta parte del vaso o copa con agua hirviendo, si es caliente, o hielo picado, si es frío; pulverizar con nuez moscada y colocar unas rondelas de limón.

Esta receta sirve para el coñac, gin, ron, whisky, woldka, y también se hace de miel (honey), que sustituye al azúcar, agregándole coñac como licor.

SMASHES.

Esta bebida es muy parecida a los juleps: a base de menta fresca y toda clase de licores, mientras el julep también se hace con vino.

Coñac, gin, kummel, ron, whisky, smash.

En un vaso número 4, poner dos cucharadas de jarabe de goma, dos ramitas de menta aplastadas, una copa de las de licor, del licor pedido, dejando macerar para que todo tome el perfume de la menta; quitar esta última y rellenar el vaso con fruta del tiempo y hielo picado, agregarle un ramito de menta fresca y sírvase con pajas.

Nota: La palabra smash quiere decir romper con estrépito.

SOURS. = ACIDO AGRIO

Esta clase de bebida, de ninguna forma se debe servir caliente, porque por su composición siempre bajo la base de limón y poco azúcar, sirviéndolos calientes tendrían mucha semejanza con los slings.

Coñac, gin, whisky, ron, sour.

En una cocktelera poner algunos pedacitos de hielo, el jugo de un limón, algunas gotas de jarabe de goma o una cucharilla de las de café, de azúcar molida, una copa y media de las de licor, de la clase de licor pedido, agitar, pasarlo a un vaso número 3 y acabar de llenar con sifón o soda.

Champagne sour.

En una vaso número 4, poner una cucharada de hielo picado, el jugo de medio limón, algunas gotas de jarabe de goma, rellenar lentamente con Champagne muy seco, remover lentamente con cucharilla y agregar una rondela de piel de limón

Sidra sour.

Lo mismo que el anterior, sólo que reemplazando el Champagne por sidra.

STRAIGHTS

Los straights es una bebida muy parecida a los licores frapé o glacées; se diferencian en que a ésta se le agrega alguna gota de orange bitter o angostura, y se reemplaza el hielo picado por un solo pedazo de hielo.

Nota: La palabra straights, quiere decir derecho, justo.

TODDIES

Los toddis son unas bebidas muy parecidas a los grogs; se pueden servir frías o calientes: sólo no admiten el limón bajo ninguna forma; en algunos casos, caliente, se les puede agregar una rondela de naranja que no esté ácida.

Toddies fríos (absenta, anís, coñac, gin, kummel, ron whisky).

En un vaso número 4, poner una cucharilla de las de café de azúcar molida, cuatro gotas de angostura, una copa de las de licor de la clase de licor pedido, rellenar los tres cuartos del vaso con agua fría, remover y servir con rondelas de naranja y pajas.

Toddies (hot).

Lo mismo que el anterior; sólo se reemplaza el hielo y agua fría por agua caliente; se sirve con rondelas de naranja y en copas número 7.

BEBIDAS DIVERSAS

Esta clase de bebidas no entran en ninguna categoría de las anteriormente mencionadas.

Abridor de ojos. = Eye Opener.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una cucharilla de las de café, de azúcar molida, cuatro gotas de curaçao, cuatro de anís, una yema de huevo fresco, una copa de las de licor de ron, agitarlo fuerte, pasarlo a una copa número 10 y servir.

Anisette, crema de menta, kummel frappée.

Rellenar a los tres cuartos una copa de las de licor, número 9, de hielo picado; acabar de llenar con el licor pedido; sírvase con pajas cortas.

Araña. = Spider.

En un vaso número 1, echar un pedazo de hielo, cinco gotas de angostura, dos rajas de limón, una copa de las de licor, de whisky o coñac o gin (a elección del cliente), acabar de llenar con una botella de ginger ale.

Athol brose.

En un vaso número 3, echar una copa de las de vino de Madera, de whisky, una cucharada de miel, rellenar de leche caliente; sírvase con cucharilla.

Baltimore coffee.

En una cocktelera, rellenar la mitad de hielo picado, echar una cucharada de azúcar molida, una copa de las de licor, de marraschino, rellenar los tres cuartos de café frío, agitarlo fuerte, pasarlo a un vaso número 3 y servirlo con pajas.

Bésame pronto. = Kiss-me-quick.

En un vaso número 3, llenar la mitad de hielo picado, una cucharada de jarabe de goma, tres gotas de angostura, ídem de curaçao, media copa de las de Oporto, de absenta o anís, rellenar de soda o sifón, remover y servir con pajas.

Bismak.

En un vaso número 3, rellenarlo mitad de vino de Champagne y mitad de Stout.

Bombero. = Pompier.

En una copa número 6, echar una cucharada de hielo picado, una copa de las de vino de Madera, de vino tinto, ídem de vermouth, ídem de agua fría, remover todo y servir con pajas.

Bossom Caresser.

En una cocktelera, echar algunos pedacitos de hielo, una cucharada de azúcar molida, la yema de un huevo bien fresco, una copa de las de vino de Oporto, de coñac, agitarlo fuerte, pasarlo a un vaso número 4, pulverizar con nuez moscada y servir con pajas.

Champagne estomacal. = Champagne Pick-Me-Up.

En un vaso número 4, poner la mitad de hielo picado, una copa de las de licor, de curaçao, ídem de coñac, el jugo de media naranja, rellenar de champagne, remover con cucharilla, agregar una rondela de naranja o limón y servir con pajas.

Coñac Collins. = Brandy Collins.

En un vaso número 2, echar algunos pedacitos de hielo, una cucharada de jarabe de goma, el jugo de medio limón, dos copas de coñac, rellenar de soda o sifón, removerlo y servir con pajas.

Dormilón. = Sleeper.

Batir en una ensaladera una yema de huevo fresco, una copa de las de licor, de ron, una cucharada de azúcar molida, el jugo de medio limón; al mismo tiempo hacer hervir en una cazuela un cuarto de litro de agua, tres clavos (especias), un bastoncito de canela, algunos de cilantro, mezclar todo y pasarlo a una copa número 6, y servir.

Elixir larga vida. = Elixir de longue-vie.

Echar en una cocktelera dos cucharadas de hielo picado, media copa de las de licor de quina, ídem de jugo de piña, media cucharada de las de café de miel, una copa de las de licor de coñac añejo, agitarlo fuerte, pasarlo a una copa número 10 y servir.

Gin con leche. = Gin and milk.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una cucharada de azúcar molida, media copa de las de vino de Oporto, de gin, agitarlo fuertemente y pasarlo a un vaso número 1; rellenar de leche fría, removerlo, y servir con cucharilla.

Gin con miel. = Gin and honey.

En una copa número 7, una cucharilla de las de café, de miel, media copa de las de vino de Oporto, de gin; sírvase con cucharilla; agua, aparte.

Grape fruit iced (frío).

Cortar en dos por medio, colocarlo en un nido de hielo picado, mechar la pulpa con un tenedor, sin agujerear la corteza, incorporar lentamente una media copa de chartreusse amarilla a cada media fruta, pulverizar de azúcar vainilla y sírvase con cucharilla.

Gorro de noche. = Night cap.

En una cocktelera, echar algunos pedacitos de hielo, una copa de las de licor, de coñac, ídem de curaçao, ídem de anisette, la yema de un huevo muy fresco, agitarlo fuerte, pasarlo a un vaso número 3 (receta para dos personas).

Helado de crema con soda. = Iced cream soda.

En una cocktelera, echar la mitad de hielo picado, media copa de las de licor, de curaçao, ídem de crema Noyau, una copa de las de licor, de crema de vainilla, una copa de las de

Oporto, de leche fría, agitarlo fuerte, pasarlo a un vaso número 3, acabar de rellenar con soda o sifón, removerlo y servir con pajas.

Knock-out.

En una cocktelera, echar algunos pedacitos de hielo, una cucharada de azúcar molida, la yema de un huevo fresco, una copa de las de licor, de whisky, ídem de Oporto blanco, agitarlo fuerte, pasarlo a un vaso número 3, rellenar de champagne, guarnecer de fruta del tiempo y una rajita de naranja; sírvase con pajas.

Knickerbocker.

En una cocktelera, echar algunos pedacitos de hielo, el jugo de medio limón, una cucharada de jarabe de fresa, tres gotas de curaçao, una copa de las de licor, de ron, agitarlo fuerte, pasarlo a una copa número 10 y servirlo.

Leche de madre. = Mother's milk.

En una cocktelera, echar algunos pedacitos de hielo, media copa de las de licor, de jarabe de horchata, una yema bien fresca, una copa de las de licor, de coñac, llenarlo de leche fría, agitarlo fuerte y pasarlo en un vaso número 3; pulverizar de nuez moscada y servir con pajas.

Leche de gallina. = Lait de poule.

En un vaso número 4, echar una cucharada de azúcar molida, la yema de un huevo fresco, una copa de las de licor, de coñac o ron, bien mezclado todo, rellenar de leche caliente, pulverizar con nuez moscada y servir.

Melón frappée.

Cortar el melón a la altura de su quinta o sexta parte, de manera que la parte cortada de arriba forme como una tapadera con su cola encima; limpiarlo interiormente y quitarle la pulpa con una cuchara; cortar la pulpa en dados y reponerla al interior, sazonándolo con azúcar molida y vino o licores pedidos; dejarlo enfriar sobre hielo o en una cámara frigorífica bajo cero; sírvase en una copa número 16 con cucharilla.

Melón al Oporto.

Cortar un melón por la parte de la cola, de manera que forme un corcho cónico, vaciarlo de sus pipas y rellenarlo de hielo picado, completándolo de llenar con vino de Oporto; taparlo y dejarlo enfriar una media hora, y servirlo cortándolo en rajas corrientes.

No tocarme. = Touch me not.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, media copa de las de licor, de cassis, ídem de curaçao, una copa de las

de licor, de ron, agitarlo fuerte, pasarlo a una copa número 7 y servir.

Obispo americano. = Bishop Americain.

En un vaso número 3, rellenar sus tres cuartos de hielo picado, poner una cucharada de azúcar molida, el jugo de un cuarto de limón, ídem de media naranja, rellenar de vino de Oporto, media copa de las de licor, de ron, removerlo y adornar con rondelas de naranja; sírvase con pajas.

Obispo (en copa). = Bishop (au verre).

En un vaso número 3, rellenar la mitad de hielo picado, añadir una cucharada de jarabe de goma, el jugo de medio limón, ídem ídem naranja, media copa de las de licor, de ron, rellenar de vino tinto, removerlo con cucharilla, decorar con rondelas de naranja, y servir con pajas.

Oporto negus. = Port-wine negus.

En un vaso número 7 echar una cucharada de azúcar molida, una copa de Oporto rojo, llenar el vaso de agua caliente, poner una lonchita de piel de limón, remover, pulverizar con nuez moscada y servir.

Oración de doncella. = Maiden's prayer.

En una cocktelera, echar algunos pedacitos de hielo, tres gotas de curaçao, ídem de menta blanca, el jugo de un cuarto de limón, media copa de las de licor de horchata, una copa de las de licor, de crema Noyau, agitarlo fuerte, pasarlo a un vaso número 4, acabar de llenar con champagne, remover y servir con pajas.

Ostras de prado. = Prairie oyster.

En una copa número 10, echar media cucharilla de las de café, de salsa inglesa, media copa de las de licor, de coñac, algunas gotas de vinagre al estragón, la yema de un huevo bien fresco sin romper, un poquito de cayena, un poquito de sal, cuatro gotas de angostura; sin mezclar, beber de un solo trago.

Príncipe de Gales. = Prince of Wales.

En un vaso número 3, conteniendo la tercera parte de hielo picado, una cucharada de jarabe de goma, tres gotas de angostura, media copa de las de licor, de curaçao, una copa de las de Oporto, de vino de Madera, remover, acabar de llenar con Champagne, y servir con pajas.

Saborear. = Taster.

En la copa número 13, que puede contener hasta un litro de cabida, los aficionados se sirven para saborear el coñac añejo. Pasar en la copa, antes de servirse, un poco de agua tibia,

secarla bien, poner la cantidad de coñac como para uno, agitar la copa dando vuelta al líquido interiormente, olfatear y degustar.

Soyer au Champagne.

En una copa número 5, rellenar la mitad de hielo picado, el jugo de un cuarto de limón, tres gotas de marraschino, un cuarto de copa de las de licor, de curaçao, una copa de las de licor, de frambuesa, llenar de Champagne, mezclarlo con cuchara, decorar con lonchitas de naranja; sírvase con pajas.

Tom and Jerry.

En una cocktelera, echar una cucharada de azúcar molida, la yema de un huevo fresco, media copa de las de licor, de ron, ídem de coñac, un poco de especia, tres o cuatro clavos (especias), batir todo con cuchara, llenar de agua caliente, pasarlo de una media cocktelera a otra media varias veces para que haga espuma, quitar los clavos, pasarla en tazas de Tom and Jerry, pulverizar de nuez moscada y servir.

Vida en rosa. = Vie en rose.

Echar en una cocktelera algunos pedacitos de hielo, una copa de las de licor, de jarabe de fresa, el jugo de un cuarto de limón, una copa de las de licor, de kirsch, agitarlo fuerte, pasarlo a un vaso número 3, acabar de llenar con soda o sifón, remover y servir con pajas.

Whisky Collins.

En un vaso número 2, poner dos cucharadas de hielo picado, una cucharada de azúcar molida, el jugo de medio limón, una copa de las de Oporto, de whisky, acabar de llenar con soda o sifón, remover y servir con pajas.

BEBIDAS DE JUGO DE FRUTAS

Aguas de pera, manzanas o piñas.

Tomar un kilo de piel de uno de esos tres frutos, macerarlo bien, meter esta clase de puré en un recipiente de porcelana, incorporar dos litros de jarabe hirviendo, cubrirlo herméticamente y dejarlo enfriar; pasar el líquido por una estameña, agregarle cuatro litros de agua de seltz, dos copas de marraschino, una de curaçao, agregarle un poco de hielo, removerlo y servir con pajas.

Aguas de fresas, grosellas o frambuesas.

Machacar un kilo de los frutos indicados, pasar el jugo por una estameña, agregar dos litros de agua fresca por cada litro

de jugo, trescientos gramos de azúcar, una copa de marraschino, hielo y servirlo en copas, conteniendo algunos frutos; sírvase con pajas.

REFRIGERANTES COOLERS LONG DRINKS

Brunswick Cooler.

En un vaso núm. 2, echar la cuarta parte de hielo picado, una cucharada de jarabe de goma, el jugo de un limón, llenarlo de ginger ale, agitarlo con una cuchara y decorar con algunas lonchitas de fruta del tiempo y una rondela de limón; sírvase con pajas.

Ginger Ale Cooler.

En un vaso núm. 2, rellenar la cuarta parte de hielo picado, una cucharada abundante de jarabe de goma, el jugo de un limón, rellenar de ginger ale, removerlo con una cuchara, y sírvase con pajas.

Indiano Cooler. = Indian Cooler.

En un vaso núm. 2, echar algunos pedacitos de hielo, una copa, de las de licor, de arack; otra de jugo de piña (o jarabe de piña), rellenar de agua natural, decorar con algunos pedazos de piña y limón; sírvase con pajas.

Sidra Cooler. = Cider Cooler.

En un vaso núm. 2, echar algunos pedacitos de hielo, el jugo de medio limón, una cucharada de azúcar molida, llenar el vaso lentamente de sidra, mezclar con una cuchara, pulverizar de nuez moscada, y sírvase con pajas.

R E F R E S C O S

Limón del tiempo. = Lemon Squask.

Poner en un vaso de refresco el jugo de un limón, dos cucharadas de hielo picado, una cucharada de azúcar molida y completar el vaso con soda o sifón, agregar una rajita de limón, y servirlo con pajas.

Limonada. = Limonade.

Lo mismo que la anterior, solamente sustituyendo la soda o el sifón por agua natural.

Naranjada.

Lo mismo que la anterior, sustituyendo el limón por la naranja.

BEBIDAS PARA GALAS, RECEPCIONES, SOIRES Y DEMAS FIESTAS MUNDANAS

Limonada casera para veinte personas.

Cortar finamente la piel de dos limones, echar cinco litros de agua hirviendo, tapar el recipiente y dejarlo enfriar, agregarle el jugo de 12 limones y azúcar a voluntad, pasarlo, ponerlo en una jarra de cristal con algunos pedacitos de hielo y servirlo con rajitas de limón.

Nota: Lo mismo se hace con la naranjada, sustituyendo el limón por la naranja.

Ponche helado al cahmpagne. = Punch glace au champagne.

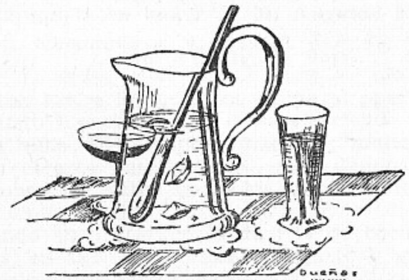
Para veinte personas.

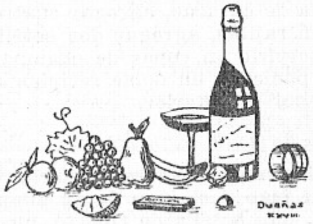
Echar en un gran recipiente media botella de coñac, media botella de ron, media de jarabe de fresa, una copa de las de vino de maraschino, otra de curaçao, agregar cuatro naranjas, cuatro limones cortados en rajitas, agregar dos botellas de champagne, mezclarlo bien y servirlo en copas de champagne.

Nota: Se enfría poniendo un doble recipiente con hielo picado, que recibe el frío por el exterior.

Para veinte personas.

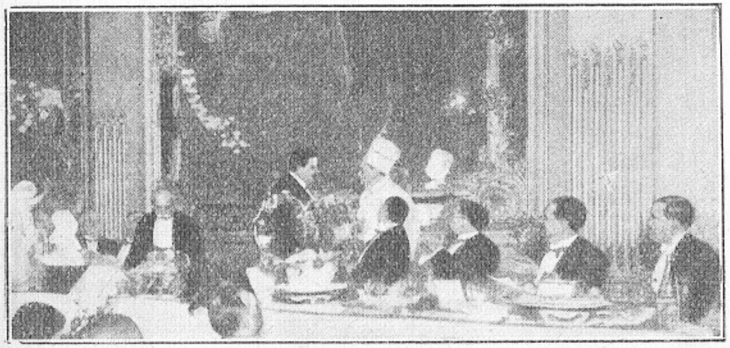
Mondar una piña muy madura, rallarla y pasarla por un chino, agregarle su jugo y el jugo de 12 limones, media botella de jarabe de limón, una botella de Oporto, una botella de coñac, una botella de champagne, media botella de maraschino, mezclarlo bien, y se sirve en copa de champagne. Lo mismo que el anterior, se enfría por el exterior.





LOS GRANDES JEFES DE COCINA.

En todos los ramos del saber humano han sobresalido por sus méritos hombres prestigiosos a quienes la posteridad venera y recuerda con amor y respeto. En el arte culinario también han existido y existen celosos cultivadores que han dignificado esta profesión. La enumeración de ellos sería prolija, pero recordaremos y honraremos la memoria de hombres tan célebres como Watell, consagrado por Madame de Sevigné en una de sus mejores cartas; Brillat-Savarin, que en 1825 escribió la "Filosofía del gusto"; Mr. Cussy, jefe de cocina de Napoleón I, quien prometió al Emperador preparar durante el año un pollo de 365 modos distintos, para probarle sus facultades inventivas;



Banquete en honor de M. Augusto Escoffier.

Mr. Herriot, felicitando a M. Reboul, Jefe de Cocina del Palacio Qui d'Orsay, de París.

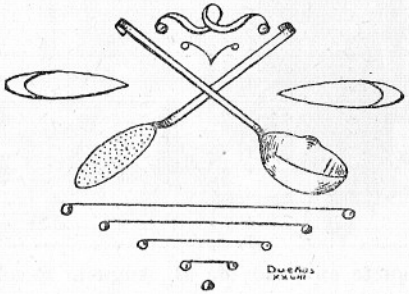
etcétera, etc. Entre los actuales ocupa el puesto de honor monsieur Augusto Escoffier, que lleva ejerciendo su profesión más de sesenta años. Este célebre maestro "maitre coeur francés", no sólo en el arte gastronómico, sino dando forma literaria a sus creaciones, es autor de bellos y útiles libros, traducidos a muchos idiomas y reimpresos en sucesivas ediciones.

Ejerciendo su profesión, la de jefe de cocina, en el Carlton, de Londres, en 1910 se le rindió un justo y merecido homenaje por los méritos contraídos, homenaje de los más grandes que se han tributado a un artista de la cocina.

Merced a su talento profesional, ha instalado en Inglaterra una fábrica de salsas y conservas de su invención, conocidas y celebradas en todo el mundo.

En este año, en que ha cumplido setenta de edad, Mr. Au-

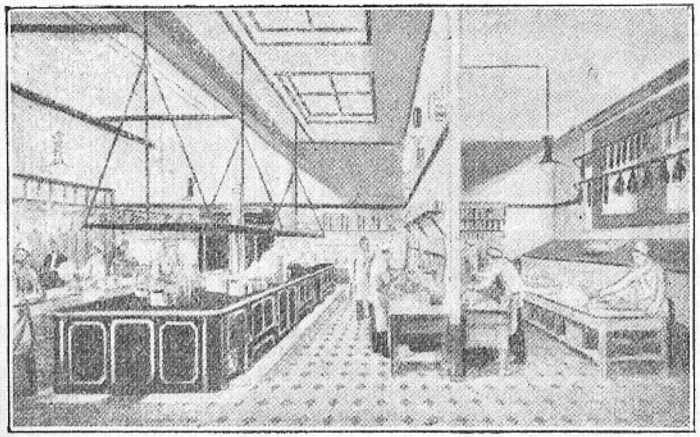
gusto Escoffier ha tenido el enorme orgullo y satisfacción inmensa de ver prendido en su chaquetilla blanca el rojo botón de la Legión de Honor, tan codiciado por los franceses. De manos del Ministro de Instrucción Pública, Mr. Herriot, recibió tan clara prueba del respeto y admiración de toda Francia y aun del mundo entero. Nosotros, respetuosamente nos sumamos entre los más sinceros admiradores de esta gloria del arte gastronómico.



EL JEFE DE COCINA.

Antiguamente, un ayudante de cocina no estaba retribuído, sino todo lo contrario: había de pagar unos cuantos cientos de pesetas o francos (fuese en España o en Francia), como precio de su aprendizaje, que duraba varios años. De este modo se llegaba a ser nombrado maestro en el arte que nos ocupa. Pero hoy todo ha cambiado; se pretende en poco tiempo aprender y dominar la difícil profesión, razón por la cual la mayor parte de los jefes de cocina no conocen su arte y, por consiguiente, no pueden desempeñarlo con la perfección que se requiere.

Las cualidades de un verdadero jefe de cocina se juzgan a la hora del trabajo, observando su inalterable sangre fría y su



Vista parcial de una cocina de importante casa. **Vista parcial de un cuarto frío.**

gran precisión, no alterándose lo más mínimo cuando una gran cantidad de pedidos llega a sus manos.

Calcular con precisión, dominar las dosis, ordenar a sus ayudantes sin error, no despilfarrar nada provechoso, he aquí las principales cualidades de un jefe de cocina. Sin detenernos en otros detalles, indicaremos sus más importantes obligaciones: Hará el relevé (inventario de artículos que sobran en el cuarto frío, al terminar el día. Este relevé se hace en un impreso "adhoc" (véase figura núm. 2). Confeccionará los menús y cartas para el siguiente día. Tanto el menú como la carta serán copiados en un libro que será enviado al despacho del director

o patrón. Anotará con mucho orden y regularidad en la lista de compras todo lo que sea necesario.

Por la mañana hará la lista de mercancías necesarias para todo el día, que enviará al economato y otras dependencias, siendo de suma importancia esté completa, porque de lo contrario originaría molestias y pérdida de tiempo al tener que recurrir nuevamente de la necesidad de artículos en horas de trabajo o al interrumpir la confección de algún plato.

Como el jefe de cocina es el encargado del mercado, necesita una práctica grande en la elección de manjares, ya que éstos han de ser de la mejor calidad. Esta elección debe hacerla en el menor tiempo posible y con la más completa seguridad. Al volver del mercado, el jefe dará las órdenes oportunas al "cuarto frío" (extraño nombre que lleva el empleado que trabaja en dicho cuarto), para que se proceda a la limpieza de las carnes y a su distribución entre los jefes de partida, cada uno de los cuales tiene su cargo especial: salsero, "cuarto frío", entremetier, rottisseur (asador), pastelero, etcétera, etc.

Dicta órdenes y da avisos en términos técnicos, que todos comprenden; confronta, vigila, prueba o gusta cuanto se confecciona metódicamente, siendo maravilloso ver la escrupulosidad y rapidez en la preparación de los innumerables platos.

El jefe de cocina debe vigilar y atender no sólo a los platos destinados al cliente, sino también a las comidas del personal, que al trabajar concienzudamente tiene un perfecto y legítimo derecho a una comida bien condimentada. No atender a la comida del personal como éste se merece, acarrea malas consecuencias, pues da origen al despilfarro de lo sobrante de los clientes, no pudiendo el maitre d'hotel ante estas inmoralidades imponer castigos justificados, resultando de lo expuesto graves perjuicios de índole moral y material para el jefe de la casa.

Para formar una idea exacta del valor positivo de un jefe de cocina, es preciso entrar durante el servicio de las comidas en este local, que bien podemos llamar gran laboratorio. El jefe no descansa; todo lo ve. Con energía y brevedad vigila la preparación y disposición de los platos sobre la mesa caliente. Las soperas, legumbreras, terrinas, cocoteras-cocottes, todo, en fin, no sale de la cocina sin haber pasado bajo la vista del jefe. Dichos utensilios, bien tapados y cubiertos con campanas y tapas de metal, conservan el calor y el aroma de los manjares.

Un jefe de cocina buen organizador recibe con frecuencia agasajos y felicitaciones del cliente y de la dirección.

EL ABAYEUR (jefe que anuncia los pedidos).

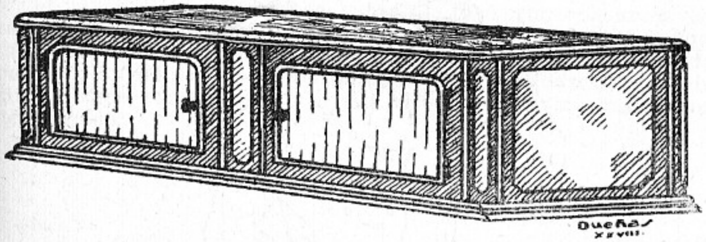
En los grandes restaurantes, en los que el jefe, agobiado por el excesivo trabajo, no puede dar cumplido a éste, se aumenta la brigada con un "abayeur" (cantador), que, como su

nombre lo indica, tiene como misión anunciar o, mejor, transmitir en alta voz los pedidos, para lo cual recoge los vales a ello correspondientes. Su voz ha de ser clara y su pronunciación correcta, pues no debe repetir el mismo pedido, evitando las naturales perturbaciones. Anunciará, por lo tanto, los pedidos siguiendo el orden de los vales, y marcando con lápiz los platos entregados, y una vez retirados todos los contenidos en el vale, depositará éste en una caja destinada a ello para la realización de la contabilidad y control.

El abayeur revisará los platos sobre la mesa caliente y pondrá los papeles en los platos, cuidando no se cometan errores o confusiones por los commis, llevándose encargos no anotados en sus vales o que no sean de su pedido.

Por la mañana ayudará a preparar las carnes y buffet en el cuarto frío.

MESA CALIENTE, puesto que ocupa el Abayeur.



Y que sirve para calentar los platos de vajilla en el interior y, al mismo tiempo, conserva caliente todo lo que sobre ella se coloca.

SALSERO (Saucier).

Este empleado se encarga, según expresa su nombre, de confeccionar las salsas.

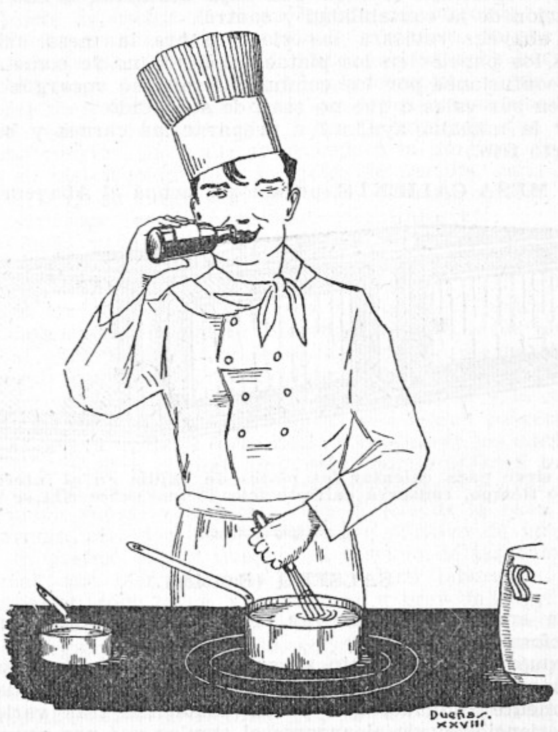
Después de un perfecto aprendizaje y de haber pasado por todos los cargos de cocina, poseyendo, además, un gusto verdaderamente refinado, que puede adquirirse tras varios años de experiencia, puede alcanzarse el empleo que nos ocupa. Siendo cierto que un perfecto salsero honra el hotel o restaurante donde trabaja y, como dicen los franceses, presta renombre a la cocina francesa, cuna del refinado gourmed.

El trabajo de preparar salsas es complicado y requiere el auxilio de uno o varios commis (ayudantes), que consiguieron su puesto gradualmente, en consonancia al valor de su servicio.

El salsero, por la mañana, toma nota del menú y de la carta del día, al mismo tiempo que prepara los platos, tales como pollo salteado, navarren, ragoût, carbonadas, civet, tournëdos,

pescados, etcétera, etc. Los ayudantes pasan las reducciones hervidas al chino o estameña, y encargándose, al mismo tiempo, uno de ellos de componer la "misse en place", o sea, la preparación del perejil, cebolla, costrones, buquet garni, etcétera, etc., como también recoger del economato todo lo necesario para el servicio completo de esta partida.

A las horas de la comida, los jefes de partida preparan



Un buen salsero.

los platos o fuentes con las guarniciones de su cargo, enviándolos al salsero, que los completará agregándoles las salsas adecuadas, encargándose, a veces, el mismo salsero de glasearlos y aun de guarnecerlos, como ocurre con los condimentos con trufas, champignon, quenefas, etcétera, etc. Las guarniciones de legumbres corresponden al entremetier, aunque hoy se ha introducido la costumbre de guarnecer los platos por cada jefe de partida.

Claro es que hay salsas que se sirven aparte en salseras, según sea el servicio. En casos de ausencia, el salsero reemplaza al jefe de cocina.

PESCADERO (Poissonier).

El poissonier, en hoteles y restaurantes importantes, forma una partida distinta a la del salsero. Se encarga de la preparación de toda clase de pescados, menos del frito, y de la preparación de sus salsas.

Cada mañana tomará nota del menú y carta del día. Levanta las salsas del día anterior, fundiéndolas por ebullición y pasándolas por el chino o estameña, según su importancia, y conforme realiza esta operación, se colocan en un gran baño-maría, para su empleo.

El poissonier, en algunas casas, es un primer commis de salsero, y se halla a sus órdenes; prepara las patatas al vapor, torneadas de antemano por el entremetier, y hace los fumêt de pescado, terminando por confeccionar los glas (extractos), que sirven como condimentos y como decoración de muchos platos de pescado.

ENTREMETIER (partida donde se confeccionan los platos de huevos, sopas, cremas, legumbres, entremeses calientes, etcétera, etc.)

Corresponde a este empleado preparar las cremas, potajes, consommés, legumbres, guarniciones, pastas, entremeses calientes, y en muchas casas pequeñas, que carecen de pastelero, se encarga de la confección de los postres del día.

Como los empleados anteriormente estudiados, tomará cada mañana nota del menú y carta, para preparar los platos de su competencia. Auxiliado por sus ayudantes, sirve, a las horas de la comida, los potajes; guarnece los preparados del rottisseur antes de enviarlos al salsero y dispone las legumbres en sus legumbreras.

El entremetier, que debe ser experto en todo lo concerniente a su profesión, dispone de una mesa denominada "misse en place", provista de todo lo relativo a su cargo, o sea, cremas variadas, arroz, pastas italianas, guarniciones, de sopa, avena y cebada mondada, mantecas, huevos escalfados, mollet, costrones, etcétera, etc. La existencia de estas materias en su mesa facilita su labor y evita retrasos en el servicio.

POTAGIER.

Considerado como jefe de partida, el potagier existe en los grandes hoteles, donde el entremetier no podría realizar sus funciones por exceso de trabajo. Prepara este empleado los consommés, cremas, potajes y huevos. También se encarga de pasar toda clase de huevos cocidos y consommés para fríos al cuarto frío. Al llegar, por la mañana, toma nota del menú y carta del día, haciendo sus vales correspondientes para montar su "misse en place". Generalmente tiene uno o dos commis a sus órdenes, según la categoría de la casa (detalle muy importante es no desbarazar en sitio muy frío o cámara frigorífica los consommés y cremas, pues esto da lugar a que lleguen a un estado de fermentación; por la mañana debe de levantar a estado de ebullición cremas y potajes). Generalmente las salsas para los huevos son facilitadas de la partida del salsero.

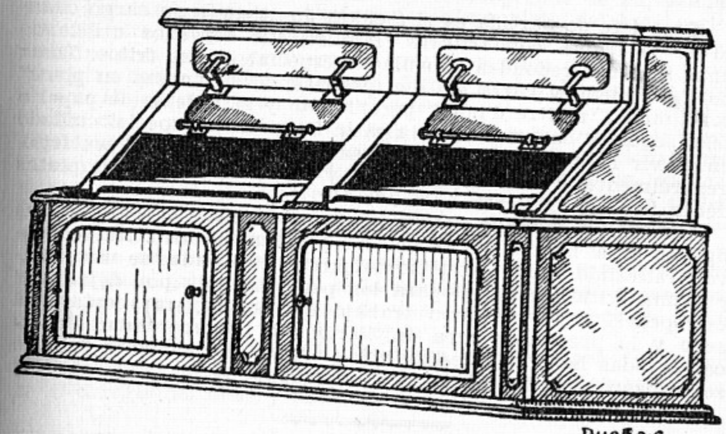
ROTTISEUR (asador y parrillero).

El rottiseur es el encargado de la parrilla, donde se grillan los chateaubriand, entrecôtes, tournëdos, chops, filets steack, chuletas brochet, etcétera, etc.

Para los asados dispone de unos hornos especiales para toda clase de asados; corta las carnes, emplata las aves y, una vez

asadas, las manda al entremetier para la colocación de la guarnición que le corresponda (en restaurantes de servicio a la gran carta, generalmente se trinchan todas las piezas en la sala, para lo cual existe un carro (tranche), que facilita la conservación de calorías de estas piezas, así como de toda clase de aves y caza, y en estos casos se envían las piezas enteras con sus respectivos jugos en boles especiales).

Varios ayudantes a sus órdenes le auxilian en su trabajo, permitiéndole así no separarse de la parrilla, que frecuentemente debe ser atendida, poniendo gran cuidado en las grilladas que salgan en cuadros bien marcados y los asados jugosos.



PARRILLA, donde se confecciona toda clase de parrillas.

La côte de bœuf (carré de vaca) debe sacarse jugosa, de color rojo.

La ternera debe sacarse un poco pasada, sin llegar a seca, conservando cierta jugosidad y blancura.

El cerdo tiene la misma preparación que la ternera.

El carnero pierna asada su cocción es lenta, procurando que apenas penetre el calor en el interior del hueso; por este motivo se sirve muy jugosa. Hay restaurantes especiales en París y Londres, en que la pierna de carnero (gigot) se cuece a base de calorías al vapor en unos recipientes y hornos especiales, para lo cual hay verdaderos amateurs de este manjar.

El cordero debe servirse a punto preferible, un poquito pasado de jugo, o sea, al contrario que el carnero (1)

Mientras el rotisseur anota por la mañana el menú y carta

(1) En la tabla de confección de platos a la gran carta, indicamos la cocción de las aves.

del día, sus ayudantes preparan las frituras, levantan los jugos, limpian las aves (función que realiza en algunas casas el garde manger) y prepara la "misse en place" con las mantecas de varias clases como maître d'hôtel, etc., disponiendo el berro, perejil en hojas, sal, aceite para las parrillas, fundiendo las grasas, preparando las varias clases de patatas y otra guarnición a su orden, etcétera, etc.

FREIDOR (friturier).

Otro jefe de partida es el freidor, que tiene a su cargo cuanto se relaciona con frituras. Realiza sus servicios utilizando unas sartenes redondas u ovaladas especiales para fritos. Toma nota del menú y carta del día, preparando su "misse en place" con limones, maitre d'hotel, perejil frito y servilletas de papel o tela, según la costumbre de la casa. Debe tener especial cuidado en servir la clase de frito que sea muy caliente, por ser frito, generalmente, a base de mantecas y sebos. Esta clase de platos deben ir al descubierto.

Durante la mañana debe preparar toda clase de patatas que figuren en el menú y carta del día, y asimismo las frituras nuevas, retirando aquéllas que se hubieren estropeado; se usa siempre una fritura especial para los pescados, que por dejar olor estropearía cualquier otro trabajo que se hiciera; cortará el sebo y lo preparará para destilarlo. En la generalidad de las casas todas las grasas estropeadas van a un recipiente y luego se utilizan para la fabricación de jabón.

GARDE MANGER (cuarto frío).

El empleado del cuarto frío, que lleva el mismo nombre del departamento a su cargo, tiene numerosas ocupaciones. Recibe las mercancías pesadas y controladas en el economato. Provee a todos los jefes de partida de lo necesario para la confección de cartas y menús. Prepara las carnes y quita los huesos de las mismas. Vacía y brida los pollos. Prepara las gelatinas, salsas frías, mayonesas, tártara, salsas verdes y, a veces, los entremeses corrientes (los entremeses rusos son preparados siempre por esta partida). Los platos destinados al buffet frío también son por él preparados, como son consommé frío, pescado, gelatina, aves, terrinas, huevos, foie-gras, jamones, embutidos, etcétera, etc.

A las horas de las comidas, se encarga de las peticiones de los jefes de partida, entregando a cada uno de éstos el género pedido, pero preparado de tal modo que dichos jefes no tienen sino que dejarle en condiciones de servirlo.

También se encarga de la limpieza de timbres y cámara frigorífica.

En armarios frigoríficos guarda los fiambres de todas las clases, platos preparados, mantecas, entremeses rusos y cuanto necesite permanecer en un ambiente frío y seco.

Para el servicio del día existen unos cajones frigoríficos con tapa de vidrio que permiten ver sin levantarla todo cuanto hay sobre la "misse en place".

Para las grandes piezas de carnes y pescados utiliza unos cuartos frigoríficos, como también los emplea para la conservación de legumbres.

La importancia de estos cuartos se desprende de su estudio, pues gracias a ellos el abastecimiento completo del hotel evita las dificultades que surgen por escasez en los mercados, y en todo instante puede proveerse al jefe de partida de cuanto necesite para llevar a cabo su misión. Por la noche, de común acuerdo con el jefe de cocina, hace el relevé.

En casas muy importantes hay un jefe o un primer commis (ayudante) encargado de los platos fríos y su decoración; generalmente se trata de un artista muy importante, pues, en ocasiones de montar un perfecto buffet, tiene que realizar trabajos en gelatina, trufa, huevos, mantecas, etc., que son verdadera admiración (véanse páginas 70 y 71).

Existe un contacto muy grande entre este jefe y el jefe de cocina, pues, generalmente, es la partida donde más se encuentran; por esto y por tratarse de una importante partida, sustituye en ocasiones al jefe de cocina.

Por la noche los commis, ayudados, por un mozo del cuarto frío, intervienen en el servicio de los timbres, antes apuntado, en el arreglo del hielo y provisiones.

EL JEFE DE PERSONAL (comunar y familiar).

Este jefe es el encargardo de confeccionar la comida del personal del restaurant u hotel e inclusive para la cocina, o sea, cocineros, etcétera, etc. Debe poseer un buen gusto y entusiasmo al ocupar esta plaza, pues no por el mero hecho de guisar para el personal va a dejar de condimentar los platos destinados a estos empleados, que por su trabajo merecen se les dé una comida nutritiva y bien condimentada.

En ocasiones que el personal come con verdadero gusto, recibe felicitaciones y hasta, en ciertos casos, pequeñas gratificaciones o regalos, que demuestran la satisfacción de la buena comida, y esto evita ciertos despilfarros que, en ocasiones, producen extorsiones en el resto de las partidas de la cocina.

CUARTO FRIO :: GARDE MANGER

Estado o relevé del .... *de* .... *de 192*..... *Estat du* .... *192*.....

Español	Français	Sobrante	Observ.
Vaca	**Bœuf**		
Rosbif...........	Aloyaux..........		
Costillas.........	Côtes...........		
Lomos...........	Contre-filets......		
Solomillos.......	Filets...........		
Trozos carne especial para consomé	Marmite..........		
Tapas...........	Noix...........		
Punta traseras....	Pointe de Culotte..		
Rabos de vaca....	Queues..........		
Ternera	**Veau**		
Carrés completos.	Carrés..........		
Costillas.........	Côtelettes.......		
Piernas..........	Cuissots.........		
Espaldas.........	Epaules.........		
Trozos bajos.....	Longes..........		
Tapas...........	Noix...........		
Sesos...........	Cervelles........		
Carnero	**Mouton**		
Carrés...........	Carrés..........		
Espaldillas......	Epaules.........		
Piernas..........	Gigots..........		
Sillas...........	Selles..........		
Pechos..........	Poitrines........		
Cordero	**Mouton**		
Carrés...........	Carrés..........		
Espaldillas.......	Epaules.........		
Piernas..........	Gigots..........		
Sillas...........	Selles..........		
Sesos...........	Cervelles........		
Cerdo	**Porc**		
Carrés...........	Carrés..........		
Piernas..........	Cuissots.........		
Tocino...........	Lard...........		
Manos...........	Pied...........		
Lenguas de vaca..	Langues de mouton		
Mollejas.........	Ris de venu......		
Riñones de ternera	Rognons de veau..		
» carnero..	» mouton		
Aves	**Volailles**		
Patos...........	Caneton.........		
Gansos (Ocas)....	Canards.........		
Pavos...........	Dindes..........		
Pichones........	Pigeons.........		
Pintadas.........	Pintades........		
Pollos reina......	Poulets reine.....		
» grano.....	» grains....		
Pollas...........	Poulardes.......		

Español	Français	Sobrante	Observ.
Caza	**Gibier**		
Becadas..........	Bécasses.........		
Codornices.......	Cailles..........		
Patos salvajes.....	Canards sauvages.		
Corzos...........	Chevreuils.......		
Faisanes.........	Faisanes.........		
Liebres..........	Liévres.........		
	Mauviettes.......		
Hortelanos.......	Ortolans.........		
Perdices.........	Perdreaux.......		
Pluviales........	Pluviers.........		
Cercetas.........	Saraelles........		
Pescados	**Poissons**		
Anguilas.........	Anguilles........		
Anchoas frescas..	Anchois frais.....		
	Barbues.........		
Boullabesas......	Bouillabaisses....		
Lucio...........	Brochets........		
Carpas..........	Carpes.........		
Quisquillas.......	Crevettes........		
Doradas.........	Dorades.........		
Cangrejos........	Ecrevisses.......		
Cabrajos........	Homards........		
Ostras..........	Huîtres.........		
Langostas........	Langoustes......		
Berdeles........	Maquereaux......		
Pescadillas.......	Merlans.........		
Mejillones........	Moules..........		
Bacalaos.........	Morues.........		
	Perches.........		
Rayas...........	Raies..........		
Salmonetes.......	Rougets.........		
Salmones.........	Saumon.........		
Sardinas.........	Sardines........		
Lenguados.......	Soles..........		
» en filetes	» jilets.......		
Truchas..........	Truites.........		
» salmonadas	» saumonées		
Rodaballos.......	Turbots.........		
Esperingés.......	Eperlans........		
Gobio...........	Goujons........		
Fiambre	**Viandes froides**		
Patos...........	Canards.........		
Pollos..........	Poulets.........		
Solomillos.......	Filet de bœuf.....		
Galantinas.......	Galantines.......		
Jamones.........	Jambon.........		
Lenguas.........	Langues.........		
Tapas de ternera..	Noix de veau.....		
Rosbifs.........	Roost beef.......		
Terrinas.........	Terrines........		
» de hígado de ganso.......	» foies gras		
Mantequilla fina...	Beurre de table...		
» de cocina	» cuisine.		
Huevos.........	Œufs..........		
» pasados por agua.........	» à la coque...		
Hielo..........	Clace..........		

NOTA.—Algunas clases de géneros no lo incluímos por abreviación, pero dejamos unas líneas en blanco para poder en ellas escribir cuanto haya de imprevisto.

COMMIS (ayudante de cocina).

Para llegar a desempeñar con acierto el cargo de ayudante de cocina, que podemos afirmar constituye la mano derecha del jefe de partida, es preciso haber pasado por un constante y completo aprendizaje, que requiere una gran afición.

Ayuda a su jefe y a veces le sustituye, siguiendo en todo sus costumbres.

En los grandes hoteles hay ayudantes de primera, segunda y tercera clase.

El primer ayudante es el que puede sustituir al jefe de partida, ocupándose en muchas casas del pescado, a las órdenes del salsero; de potagier, a las órdenes del entremetier, y de freidor, a las órdenes del rotisseur, y así sucesivamente.



Una escuela para cocineros en la República de los Soviets (Rusia).

El segundo ayudante lo es del primero, cumpliendo rigurosamente las órdenes de éste.

El tercero, que recientemente terminó su aprendizaje, se ocupa preferentemente de la limpieza de las mesas, "misse en place" de su partida, y se encarga, además, de abastecer de lo preciso a su partida, a cuyos servicios se halla.

APRENDIZ DE COCINA.

Generalmente no se concede la importancia debida a este empleado; indudablemente realiza las primeras funciones, base de un cultivador del arte culinario.

En España ocupa este cargo un mozo de cocina y sólo en ciertas casas de superior categoría ocupa un grado más elevado que el referido mozo en la manera de vestir, pues emplea para el servicio chaqueta y gorro como cualquier ayudante.

Por lo general, de pinches pasan a ayudantes, sin ser sometidos previamente a un minucioso examen para juzgar sus aptitudes.



Principios culinarios (humorísticos).

Comienza su carrera, digámoslo así, en una de las partidas de cocina, y recorre sucesivamente el cuarto frío y otras partidas hasta adquirir definitivamente el aprendizaje obligado de su cargo; generalmente no percibe sueldo hasta ascender a la categoría de ayudante tercero. (Hoy, según el reglamento de los Comités paritarios, tiene derecho a percibir un sueldo.)

PASTELERO (patissier).

Quien haya visto las varias exposiciones culinarias que se hacen anualmente en Londres y París, y quien, como nosotros, haya admirado las verdaderas obras artísticas realizadas con guirlache, azúcar y otros ingredientes que bajo las expertas manos tomaron las formas de cestas, zapatos, casas, barcos, etcétera, podrá asegurar que la misión de un artista pastelero es tan importante, que su presencia y labor en grandes restaurantes y hoteles son imprescindibles. En dichas casas el pastelero se encarga de la preparación de la multitud de postres del día, como son pasteles para el té, diversas clases de petit fours, friandises, gourmendises, helados, sorbetes, frutas, etcétera. Los petit fours y los friandises van servidos en cestas profusamente adornadas con trabajos en azúcar de muchos colores y dibujos.

La pastelería donde aquél trabaja posee un horno y cocina de gas o carbón, máquinas de batir, cámara frigorífica y balanza para el peso en la confección de pastas. También dispone de cacerolas, cazos, peroles, batidor o varillas, espátulas, moldes variados, mangas, placas, rodillos, guarda-placas y mesas de mármol para el amasado de hojaldre y confección de pastas.

HELADOR (glassier).

El glassier existe tan sólo en aquellos grandes hoteles en que el enorme trabajo del pastelero impide a éste encargarse de los helados. Su labor es, pues, componer los diversos helados, biscuit glacé, bombas, mousses, sorbetes, etcétera, etc.

Con herramientas especiales trabaja el hielo, llegando algunos a verificar verdaderas obras asombrosas por su gusto artístico y por ser realizadas en tan extraño material.

Nota: A la mañana, todos los jefes de partida extienden unos vales de todo lo necesario en cada partida, pasándolos a la aprobación del jefe de cocina, quien se encarga de enviar a un pinche al economato y otras dependencias para su aprovisionamiento, encargándose él mismo de su distribución.

MOZO DE COCINA (garçon de cuisine).

Se encarga de la limpieza general de la cocina, enciende la misma, limpia las legumbres, monda patatas, limpia los pescados, traslada el servicio al fregador y coloca el servicio limpio.

Siempre a las órdenes del jefe de cocina, trae del economato y distribuye a cada partida todo lo necesario a ella.

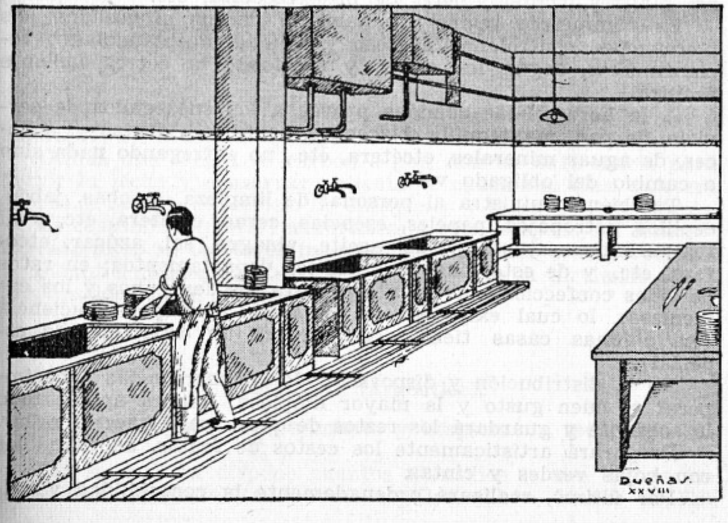
A la llegada de los cocineros, todas las mañanas reparte los paños y delantales, recogiendo y cambiando la lencería. Acompaña a veces al jefe al mercado en el carro o camión al servicio de la casa, para recoger y cargar las mercancías adquiridas por el jefe.

Antes de retirarse del trabajo, por la noche, dejará todo limpio y ordenado.

En algunos hoteles hay mozos al servicio de partidas determinadas.

FREGADOR (plongeur).

El primer cuidado de este empleado es encender el gas o carbón de sus fregaderos, calentando el agua de los mismos para la limpieza de los utensilios de cobre. Uno de los fregaderos contiene agua clara y el otro, agua de mucho tiempo, por po-



seer ésta la propiedad de facilitar la limpieza de las cacerolas, ya que contiene ácidos y sustancias muy a propósito para verificar aquélla. Por esta razón los fregadores prácticos utilizan con preferencia este agua, que reblandece las materias adheridas al cobre, cooperando a su mejor limpieza y brillo.

El brillo en los utensilios de cobre constituye el lujo y vistosidad de una cocina. Mas ha de tenerse en cuenta que no han de permanecer las piezas mucho tiempo en la plongeur, pues las grasas, desgastando la capa de estaño de dichos utensilios, llegan a combinarse con el cobre, produciendo el terrible veneno llamado cardenillo (vert de gris), que tantas desgracias ha ocasionado.

Al terminar sus servicios diarios dejará todo perfectamente ordenado y en excelentes condiciones, y apagará los combustibles empleados para calentar sus fregaderos.

ECONOMATO (economat).

El economato es el almacén de los géneros para abastecer el hotel o restaurant más económicamente. El empleado del economato, el ecónomo, también puede ser una mujer.

Tiene como esencial obligación aprovisionar los distintos servicios, ateniéndose a las listas de los jefes de servicio, de cocina, maitres d'hotel y jefes de piso, etcétera, etc.

Este empleado recibe directamente de los proveedores las mercancías, controlando el peso y calidad, aceptándolas o rechazándolas, según los casos, y exigiendo la correspondiente factura.

A la hora de las comidas provee a los encargados de servicio, de pan, mantequilla, bizcochos, confituras, frutas y, a veces, de aguas minerales, etcétera, etc., no entregando nada sino a cambio del obligado vale.

También suministra al personal de limpieza, escobas, jabón, cepillos, estropajos, papeles, esencias, ceras, etcétera, etc, y al restaurant, mostaza, salsas, aceite, vinagre, sal, azúcar, etcétera, etc., y de este modo a todos los departamentos; en ratos perdidos confecciona las mantecas para los desayunos y los entremeses, lo cual exige mucha limpieza y no poca paciencia (en algunas casas tiene este servicio un departamento especial).

En la distribución y disposición de las mercancías debe imperar el buen gusto y la mayor limpieza. Pondrá aparte todo lo sobrante y guardará los restos de queso para hacerlo rallar.

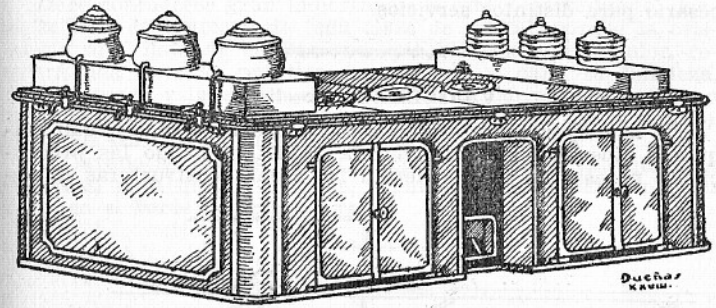
Preparará artísticamente los cestos de frutas, adornándolos con hojas verdes y cintas.

Por último, realizará ordenadamente la contabilidad y evi-

tará la existencia de filtracciones, que constituyen un serio peligro de quiebra aun para la más sólida casa. Los méritos y aptitudes de un ecónomo se observan con gran rapidez.

CAFETERO (le cafetier).

La enorme afición al café existente en todas las naciones, y muy especialmente en España, expresa bien claramente la importancia del cafetero, el cual no solamente está encargado de la preparación del café, sino también del té, chocolate, hierbas, tostadas y, en algunos casos, de hacer los huevos pasados por agua. Tiene, además, a su cargo la limpieza de la cafetera y del servicio, para lo cual tiene un fregadero para teteras, cafeteras y jarritas. Usa un cepillo en la limpieza de las teteras.



Como ha de preparar los desayunos, es uno de los primeros empleados en acudir al trabajo.

Utiliza una cocina de carbón o gas, con un baño-maría para hervir la leche y conservar caliente el chocolate. Una cafetera exprés le facilita el servicio de desayunos y tazas de café exprés.

Es costumbre en los restaurantes servir, después del almuerzo, café filtro en cafeteras individuales plateadas o de porcelana.

Siempre utilizará como indispensable el agua hirviendo en la preparación del té o de las tisanas.

PLATERO (argentier).

Es el encargado del pulimento y limpieza de toda clase de metal.

Por la mañana dispone cuantos utensilios le son necesarios para dicha limpieza, tales como cepillos, jabón, blanco de Es-

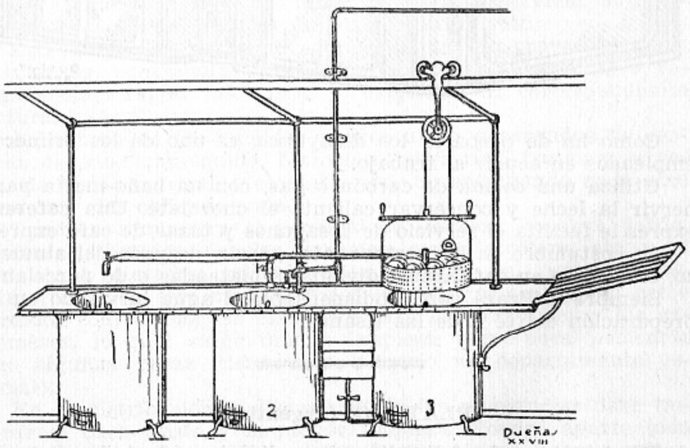
paña, alcohol, etcétera, con objeto de repasar aquellas piezas que, al contacto de los huevos, se han ennegrecido. Si no sucediese esto, solamente bastará repasar los metales con agua caliente y jabón dos veces por semana; se utilizará el blanco de España aclarando los utensilios en agua jabonada en un fregadero especial para este servicio.

Antes de las comidas colocará la plata sobre la parrilla de la cocina, distribuyendo a cada jefe de partida la clase de metal necesario, como por ejemplo las legumbreras, al entremetier; las soperas, al potagier; las salseras, al salsero; distribuyendo en cada partida distintos tipos de fuentes, como así también al rotisseur. Al garde manger, toda clase de metal, como fuentes ovaladas y redondas, salseras para la confección del buffet frío. Sobre la mesa caliente alineará las campanas destinadas a cubrir las fuentes y ciertos platos redondos, tapas para cubrir las soperas y legumbreras, etcétera.

Cuidará también que no falte a cada partida el metal necesario para distintos servicios.

VAJILLERO (veselier).

En la mayor parte de los hoteles modernos se emplean máquinas especiales para limpiar la vajilla, tomando las precauciones necesarias, que advierten las casas constructoras de es-



Máquina para lavar platos.

Esta máquina consta de tres departamentos o depósitos: el número 1, friega; el número 2, aclara, y el número 3, los seca al vapor.

tos aparatos, para no desportillar los platos, pues se imposibilita la presentación de los mismos (véase figura núm. 3).

En las casas donde no existen máquinas, hay un fregadero de chapa de hierro, que en el fondo tiene unos tubos de gas que sirve para conservar el agua caliente, pues aunque existe la instalación de agua fría y caliente, sirve el gas para conservar las calorías y en el momento del servicio no hay que estar pendiente del cambio de agua, que sólo proporcionaría pérdida de tiempo. Para salida o escape de la grasa tiene un tubo hueco que sirve al mismo tiempo de tapadera. La composición de estas aguas debe ir solamente a base de jabón y bien agitadas con unas varillas con el fin que produzca la espuma y buena disolución.

CRISTALERO (verier).

Debe concederse gran importancia a este departamento, donde se hace la limpieza de toda clase de cristal, porque la cristalería fina, llamada de Bacarra, que alcanza mucho valor, requiere una persona práctica para llevar a cabo su limpieza, pues al secar y lavar los objetos de este fino cristal, quien no tenga la práctica precisa deterioraría más de un cincuenta por ciento de las copas o servicio de esta clase.

El lavado se hace a base de agua templada o caliente algo jabonosa, para quitar la grasa y pintura que al beber puedan dejar en el borde de copas y vasos.

LENCERIA (lengerie).

A cargo de la gobernante de la lencería, este departamento tiene como misión el control de la ropa, su cambio y entretenimiento, controlar la salida y entrada del lavadero.

Por la mañana cambiará la ropa del restaurant, y por la tarde, generalmente, la de los pisos, contando pieza por pieza, y entregando la misma cantidad en limpio.

Por regla general se encarga también del lavadero, del planchado y lavado de la ropa particular de los clientes.

La responsabilidad de la lencera varía en relación a la importancia del hotel y de la calidad y cantidad de la ropa de su inventario.

Tiene bajo sus órdenes mujeres auxiliares para repasar, colocar y distribuir toda clase de ropa, que, en ocasiones, llega a amontonarse por el exceso de clientela y la premura de la salida de viajeros.

Para terminar haremos constar que debe realizar la pequeña contabilidad de entradas y salidas para desempeñar con acierto el referido cargo.

BODEGA o BODEGUERO (caves ou caviste).

La bodega es parte esencialísima de un hotel y debe hallarse bien repleta de vinos y licores, y bien cuidada.

El bodeguero, persona experta en su profesión, distinguirá perfectamente los diversos vinos y sus marcas y cuidará de la conservación de los barriles.

A las horas oportunas servirá botellas de vinos, licores, aguas minerales, Champagne, exigiendo siempre el correspondiente vale firmado.

Con un martillo de madera pica el hielo en una cuba, también de madera, recogiendo el hielo partido en un plato o recipiente a propósito y echa aquél en los cubos destinados para enfriar. Los vinos añejos los servirá en unos cestos "ad-hoc".

Cuando un bodeguero es sobrio, exacto en sus inventarios y de buen gusto para presentar y conservar la bodega, merece la absoluta confianza del jefe del establecimiento.

ADICIONAL

Las casas de menor categoría, que en el presente libro no indicamos, deben basarse en una organización perfecta y siempre ajustándose a las condiciones de la misma; pues en el caso de que haya dos o tres obreros, cada cual debe tener a su cargo parte del trabajo a desarrollar, y realizarlo con verdadero interés y compañerismo, así como ejecutar su organización con gran estímulo e intachable perfección y armonía.

Hay muchos cocineros (y lo mismo ocurre con camareros), que nunca han trabajado en "brigada", y ocurre que, por temor a no responder del trabajo, no entran a formar parte de ella.

Por este motivo las Sociedades deben obligar a sufrir un examen a todos los aprendices que empiezan esta carrera y a cuantos soliciten el ascenso inmediato.

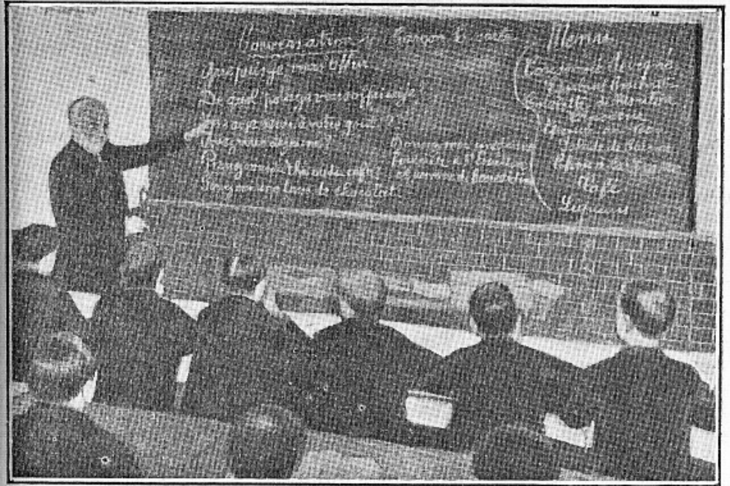
De esta manera, examinados por un Tribunal especial, podrían trabajar en todas clases y categorías de casas y no tendrían el temor de su responsabilidad en su empleo.

Esta es la base fundamental para una perfecta organización de trabajo, y que no dudamos habría de ser un éxito su planteamiento.

Hoy, en España, hay obreros de suficiente capacidad para ocuparse de la enseñanza en los principios de un perfecto aprendizaje.

Es, por tanto, necesario implantar una Academia donde el que empieza, y aun el que es ya cocinero, pueda aprender y apreciar la belleza de nuestro arte culinario.

Si las Federaciones de camareros y cocinros desean datos



Mr. Kerwell, profesor de la Escuela de Cocina de Westminster (School).—Londres.

de cómo se encuentran organizadas otras parecidas en el extranjero, nosotros, muy gustosos, podemos aportar datos y reglamentos que pueden muy bien orientarles e instruirles en los mencionados propósitos.

TABLA DEL TIEMPO NECESARIO PARA LA CONFECCION DE PLATOS A LA GRAN CARTA.

Cinco minutos.

Tortillas, huevos al plato.

Ocho minutos.

Consommé Vermicelle o pastas.

Diez minutos.

Huevos al jamón, brochetes de higadillos de ave, chuletas de cordero o patatas fritas o chips, tomate a la parrilla, berengena frita.

Quince minutos.

Crema de arroz, crema de avena, huevos cocotte crema, pescados fritos, chuletas de carnero, hígado de ternera a la inglesa, patatas Souflé.

Veinte minutos.

Pescados en salsas, escalfados o vino blanco, pescado Molinera, (Meuniére), Chateaubriand (según el espesor; aquí indicamos para una persona), chuleta de ternera a la parrilla o salteada, escalopes, entrecôte, tournedos, Mutton-Chopps, patatas puré, pollo grano (grains).

Veinticinco minutos.

Macarrones Spaghetti, pichones, pollo grande (llamado Reina).

Treinta minutos.

Pollo a la parrilla.

Treinta y cinco minutos.

Pato, chochas, faisanes, perdices, souflés diversos.

Cuarenta minutos.

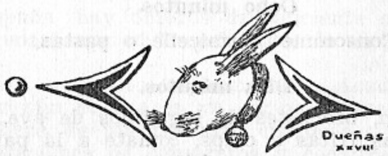
Aves con guarniciones, aves con arroz, salsa Suprema.

Nota: Estos platos son confeccionados en el momento de su pedido; por este motivo va incluído el tiempo que puede perderse al preparar estas distintas clases de platos, pues. aunque en su confección sea más breve, necesita más tiempo por regular el orden de platos.

Los no anotados aquí no marcamos el tiempo, por ser preparados antes de comenzar el servicio, como son sopas de legumbres, pescados fríos y calientes montados, releves, salsas, entradas de navarrín, estofado, carbonada, blanqueta y todo lo referente al cuarto frío, etc., etc.

Todos estos platos exigen una preparación de antemano.

Se calcula el tiempo marcado para la confección de distintos platos, desde la presentación del vale hasta el momento de presentarlo a la mesa caliente; por este motivo puede calcularse que el tiempo de cocción de los platos a la gran carta puede ser rebajado en un 10 a 12 por 100 sobre la **Tabla.**



SEGUNDA PARTE

CAPITULO PRIMERO

Cocina clásica española

Los platos del día españoles más renombrados, propios para el servicio del restaurant:

Sopas, potages y legumbres.

Caldo casero (llamado de gallina).

Media gallina; 250 gramos de codillo de jamón; 200 gramos de carnero jarrete o meloso de ternera; 50 gramos de zanahorias; 50 gramos de puerros; 50 de garbanzos remojados; cuatro litros de agua, y sal; dejarlo cocer durante tres horas, hasta que llegue a reducir a mitad de su líquido. (Este caldo se sirve natural o con diferentes clases de pastas.)

Sopas de ajos.

Cortar unas ronchitas de panecillo o barra; freírlas en una sartén con aceite y unos dientes de ajo; una vez bien dorados, incorporar a una cacerola, la cual contiene agua hirviendo y sal. Dejar cocer unos minutos y servir; puede incorporarse un poco de pimentón rehogado, que se aumenta en la misma sartén de las lonchitas de pan, una vez doradas. En muchos casos se escalfan unos huevos en la misma sopa.

Sopa de ajo con pescado.

Se cuece una cabeza de merluza, seis cigalas, un cuarto de kilo de almejas, un poco de cebolla, puerros y zanahorias.

En una cacerola de barro se echa aceite y se fríen tres o cuatro dientes de ajo; una vez bien fritos, se añade un pan de pistola (pan especial y corriente en San Sebastián, que puede sustituirse por la barra o panecillo), cortado en pedazos o lonchas, dejándolo dorar bien y se moja con el caldo de pescado, pasado de antemano, dejando hervir despacio durante media hora. Se quitan todas las carnes del pescado cocido, y, cortado en trocitos, se incorpora al caldo. Es muy corriente añadir un poco de guindilla, para que resulte algo sabrosilla.

Sopa al cuarto de hora.

Rehogar unos cuadritos de cebolla, jamón, unos dientes de ajo y tomate; se moja con caldo y se incorporan unos langostinos mondados y cortados a cuadritos, trocitos de merluza, guisantes, huevos duros y almejas cocidas de antemano, agregando su cocción.

Se sazona bien y se sirve con unas lonchitas de pan frito (aparte).

Esta sopa puede servirse de vigilia no incorporando jamón.

Sopa potage escudella.

Se cuece con caldo de puchero una cantidad proporcionada de patatas, repollo, nabos, zanahorias, puerro, un poco de apio y unas judías blancas, cocidas de antemano.

Quince minutos antes de servirse, se incorpora una cantidad proporcionada de fideos corrientes, arroz y azafrán picado con tocino saladillo y un poco de perejil.

La ejecución y preparación de esta sopa potage, es la misma que las demás sopas o marmitas.

Sopa mallorquina.

En una sartén y con aceite, rehogar una cebolla, ajo, tomate y un poco de perejil, todo bien picado, mojando con un poco de vino blanco.

Bien reducido, mojar con un buen caldo de pescado, dejarlo cocer y aumentar unas lonchitas de pan tostado; dejar cocer durante unos quince minutos y servir en cazuela de barro especial.

Sopa marmita kua (vasca).

En aceite quemado con unos ajos, se rehoga abundante puerro, una hojita de laurel, una ramita de perejil; una vez rehogado se incorporan unas cabezas de salmón y merluza; se moja con caldo y se incorporan unas patatas cortadas en lonchitas; sazonándolo en proporción que esté un poquito fuerte de especias.

Una vez cocido el caldo, se sirve con unas lonchitas de pan tostado, y el resto se sirve aparte.

Esta receta es muy corriente entre los pescadores de Vizcaya.

Zurrugutina (sopa famosa de las sidrerías).

En una cacerola, con bastante aceite y bien caliente, se incorporan una cebolla grande picada y unos seis dientes de ajo, también picados; se fríen bien y se aumentan cuatro o seis patatas grandes, cortadas en cuadritos, y un pan llamado de los de pistola (vasco), cortado en trozos pequeños, en cuadritos, y sobre un cuarto de kilo de bacalao (remojado de antemano), sin espinas, y una vez todo bien rehogado y revenido, mojar con un poco de agua, sal y un trocito de guindilla; sazonarlo bien y dejarlo cocer; se sirve en unas tarteritas de barro.

Cocido a la Española.

Como hemos dicho anteriormente sobre la cocción del garbanzo en algunas regiones, es de suma importancia este detalle, pues el garbanzo de Castilla no se adapta a la cocción de todas las aguas de España; por eso en algunas regiones tiene que

emplearse el garbanzo mejicano, producto verdaderamente muy especial.

Para hacer un buen cocido español es necesario una marmita de barro u ollas, expresamente para esta clase de guisos.

Poner la cantidad de garbanzos necesaria en una bolsa de malla, con el fin de que no se deshagan, en agua templada (remojados del día anterior y bien limpios en distintas aguas); se agrega o se incorpora un trozo de tocino fresco o saladillo (según la época del tiempo); carne de vaca (parte de la cadera y pecho), huesos, un codillo de jamón, y gallina; calculando la proporción; un ramito con puerros, perejil y zanahorias; al levantar la ebullición, se espuma, no dejando ningún residuo de la misma; a mitad de la cocción se añade una cantidad proporcionada de chorizo de Cantimpalos o riojano; sazonar de sal y un poquito de azafrán, picado muy fino, y medio diente de ajo; dejándolo cocer todo hasta su terminación.

Como, generalmente, los garbanzos llegan a cocer antes que todos los demás ingredientes, se saca la bolsa de los garbanzos, colocándola en otra olla o marmita, cubiertos del mismo caldo, para que no se sequen.

Aparte se cuecen unas berzas o repollo cortado en gruesa Juliana o judías verdes o un cardillo, y en la misma, unas patatas nuevas o del tiempo, procurando su total cocción, dos ingredientes al mismo tiempo; escurrir el caldo de la misma y agregar una cantidad de aceite proporcionada, quemado con unos dientes de ajo.

De la marmita del cocido se retira una parte de caldo (para confeccionar la sopa), que se pone en ebullición, agregando la cantidad y clase de pasta necesaria, a gusto y cálculo del que lo confecciona.

Primero, servir la sopa. En una fuente, colocar en el centro los garbanzos, encima la gallina, alrededor de los garbanzos el jarrete de jamón, la carne, el chorizo y el tocino; en los extremos, las verduras, y alrededor, las patatas cocidas.

Por Aragón y Navarra se emplea la carne de carnero, sustituyendo a la vaca, que, además de un buen gusto, facilita la cocción. En algunos restaurantes, se sirve con la carne una salsa de tomate, pero es nuestra opinión que en caso de servirse sea tomate natural, pelado y picado fino, refrito al ajo y servido en salsera aparte.

Olla podrida.

Puesto el cocido como indicamos anteriormente, agregarle unos pies de cerdo, orejas y rabos.

Cocido con bola a la Catalana.

De la misma manera que a la Española.

Una vez cocida la carne, sacarla y pasarla a máquina con un diente de ajo y perejil; sazonar de sal y especias, y bien empastada, agregarle unos huevos, hacer una o dos grandes

bolas, pasarlas a la harina y, bien fritas, incorporarlas en la cacerola o marmita del cocido, dejándole cocer hasta retirar éste.

Fabada asturiana.

En marmita de barro o puchero, pónganse a cocer judías blancas (blanqueadas y refrescadas de antemano); brazuelo de cerdo (bacon); cabeza, orejas, pies y rabo de cerdo; un trozo de vaca melosa y una andoya (parte del cerdo en adobo especial).

Como todas estas carnes son saladas, hay que ponerlas a remojar la noche anterior, para que a su preparación se encuentren en condiciones y al incorporarlas a las judías y legumbres, blanqueadas y refrescadas de antemano. Esto evita cierto gusto especial de la sal. A mitad de cocción, sazonar bien y añadir una morcilla algo picante asturiana y unos chorizos.

Una vez todo cocido, retirar las carnes, morcilla y chorizos, sirviendo en legumbrera las judías con su caldo, y aparte, en fuente ovalada o redonda, las carnes y embutidos.

Gazpacho andaluz (típico de Andalucía).

En un pequeño mortero, majar ajo, un poco de pimentón, añadiendo un poco de aceite fino, mezclándolo bien; incorporando estos ingredientes a una ensaladera, cortar en pequeños dados unos tomates y pimientos dulces, muy tiernos; agregar sal, vinagre y un poco de pimienta.

Auméntese la cantidad de agua a gusto y, según lo espeso, añadir unas lamitas de corteza de pan, impregnadas en ajo o cortadas en pequeños dados; agregarle un poco de hielo picado y conservarlo en sitio fresco.

Menestra de legumbres a la Española.

Rehogar unas cebolletas muy pequeñas, con un diente de ajo, dados de jamón serrano y mojar con fondo o caldo e incorporar judías verdes, guisantes, alcachofas, puntas de espárragos y algunas habas desprovistas de toda piel; dejarlo cocer, sazonar bien y una vez cocido, añadir un poco de tomate salteado o rehogado de antemano (todas estas legumbres van cortadas en dados regulares).

Si quiere liarse un poco, se le añade una salsa española casera, hecha de la siguiente manera:

Rehogar un par de dientes de ajo, picado muy fino; una vez dorados, incorporar un poco de harina; dejarlo tomar apenas color y mojar con caldo; sazonar con canela y especias, y pasarlo.

Pueden también servirse con ternera, cerdo, chuletas de cordero, etc., pero, especialmente, como plato de huevos escalfados en las mismas legumbres.

Bien sazonado, servir, espolvoreando perejil y también puede decorarse con unos costrônes.

Pisto manchego.

Rehogar un diente de ajo, abundante cebolla; cuando llegue a dorarse, incorporar calabacines, tomate limpio y, todo bien rehogado, sazonar e incorporar pimientos morrones asados; mójese con un poco de fondo o jugo. Déjese cocer todo durante unos minutos.

Estas legumbres van cortadas en dados regulares.

Puede servirse con huevos fritos, huevos al plato, y son muy especiales en tarteritas de barro, escalfados en las mismas legumbres.

Pote gallego.

No es corriente en nosotros indicar cantidades, por tratarse de recetas tan conocidas y de fácil confección, que lo dejamos a cálculo del ejecutante.

En una marmita de barro o puchero, póngase a cocer judías blancas, una cebolla, unas zanahorias y un ramito de hierbas aromáticas; cabeza, orejas y pies de cerdo; una punta o codillo de jamón y un trozo de vaca melosa. A mitad de cocción de las judías, se le agrega una morcilla gallega y chorizo de buena calidad, y cuando estén casi cocidos, repollo o grelos (especie de berza), blanqueado y cocido de antemano; patatas en cachitos (cortadas en dados), y, al mismo tiempo, se sacan las carnes y morcilla, se cortan en trozos y se incorporan otra vez a la olla o marmita. Una vez todo cocido, se sacan las carnes y morcilla, se cortan y se sirven aparte de la legumbres o en legumbrera o fuente honda, encima de las legumbres.

Potage de garbanzos y espinacas.

En marmita u olla de barro, póngase a cocer con agua un poco templada, un kilo de garbanzos de buena clase (castellanos, cuando se trata de cocerlos en la provincia de Castilla, que hay regiones de España en que, debido a sus aguas, tiene que emplearse el garbanzo mejicano, que también da excelentes resultados), remojados del día anterior con agua templada y sal gorda, en proporción.

Al levantar la ebullición, se espuma y se le agrega una cebolla con unos clavos de pimienta, zanahorias, un bouquet (ramito) compuesto de perejil (los mangos), laurel, unos puerros y una cabeza de ajo; limpiar unas espinacas y blanquearlas, refrescarlas y escurrirlas, se pican en gruesa Juliana, incorporándolas a los garbanzos quince minutos antes de retirarlos de su cocción. Al mismo tiempo, hacer un refrito con aceite, de ajo, cebolla muy fina, un poco de tomate picado fino, incorporando una cucharada de buen pimentón (Murcia de la Vera), incorporándolo al potage; sazonar de sal y especias y unos huevos duros picados finos, dejándolo cocer en conjunto por espacio de quince minutos.

Pescados y mariscos.

Albóndigas de bacalao.

Un trozo del centro, llamado lomo, remojado de antemano.

Desmenúcese, cuidando de sacar todas las espinas; pasarlo a la máquina de picar; incorporar un par de ajos, perejil, canela y un poco de pimienta blanca; pasar dos o tres veces. Una vez terminado de pasar, tener remojado en leche una cuarta parte de miga de molde; pasar dos veces y trabajarlo sobre la mesa, hasta quedar bien empastado; incorporar todo en un barreño. Trabajarlo e incorporar dos o tres huevos o más, según la cantidad, bien unida toda la pasta y bien sazonada, proceder a hacer unas bolitas, pasándolas a la harina, que se irán friendo sucesivamente, colocándolas en un sauté.

En una sartén o sauté, rehogar en aceite unos ajos picados, y una vez dorados, incorporar harina, rehogándola, y mojar con fumet de pescado (este fumet puede prepararse a base de las espinas o residuos); sazonar con canela, pimienta blanca, sal y unas almendras o nueces picadas al mortero; dejándolo cocer durante media hora.

Pasar la salsa por el chino e incorporarla a las albóndigas, cubriéndolas de la misma, dejándolo cocer lentamente durante media hora; servir espolvoreando de perejil.

Puede servirse en cazuelas de barro y con unos costrones fritos.

Bacalao a la Vizcaína (típica receta de Bilbao).

Poner a remojar bacalao del llamado de Escocia, delgado; unos pimientos choriceros secos y gordos.

Una vez remojado durante veinticuatro horas y cambiado tres o cuatro veces de agua, se escama bien y se coloca en trozos en una cacerola con agua fría hasta que llegue a hervir; se le quitan las espinas y se colocan los trozos en una cazuela de barro con el pellejo hacia arriba. En una sartén con aceite abundante, se fríen una cebolla picada, unos dientes de ajo y una cortecita de pan; cuando está a punto de dorar se le incorpora un poco de harina, añadiéndole después dos tomates partidos, la carne de los pimientos que se remojaron con el bacalao, un poco de azúcar y unas almendras machacadas. rebajándolo con un poco de caldo.

Una vez bien cocida esta salsa, se pasa por el chino, cubriendo el bacalao de la misma salsa y dejándolo hervir durante quince minutos.

Bacalao a la Vizcaína (otra receta muy popular).

Su preparación, lo mismo que la anterior, solamente que una vez hervido el bacalao, se le quitan las espinas, se pasa a la harina y se fríe ligeramente, colocando en una cacerola de barro.

Con el mismo aceite sobrante de la fritura del bacalao, se fríen unos dientes de ajo y una cebolla grande picada y unos trocitos de jamón (puede sustituirse por unos huesos de jamón) y una corteza de pan; una vez dorado, se añade la carne de los pimientos, dejándolo bien rehogar; se aumentan cuatro tomates frescos, cortándolos en trozos, y unas almendras machacadas; se mete esta salsa al horno, dejándola bien reducida; pasarla por el tamiz; rebajar un poco con la cocción del bacalao; si está muy espesa, salsear el bacalao hasta cubrirlo, dejándolo hervir durante quince minutos.

Bacalao Pil-Pil.

Un kilo de bacalao delgado, puesto a remojo el día anterior, se le escama bien.

En una cacerola con abundante aceite, rehóguense unos dientes de ajo y una cebolla grande picada, los trozos de bacalao; se le tapa bien, no dejándolo de mover a fuego lento durante media hora; se saca el bacalao y se quitan las espinas, colocando éste en una cazuela de barro; se pasa la salsa por un chino, cubriendo el bacalao y se sigue moviendo sobre el fuego hasta ligar la salsa con el bacalao; espolvorear un poco de perejil picado; bien sazonado, servir.

Bacalao al ajo arriero (plato navarro).

Un trozo del centro (del llamado lomo) sin desalar.

Desmenúcese muy fino, colocándolo en un barreño con un poco de agua templada durante unos minutos, cambiándole después en distintas aguas; se escurre bien, secándolo con un paño.

En una cazuela de barro y con abundante aceite, quemado de antemano, se incorpora el bacalao, rehogándolo durante unos minutos; agregarle una salsa de tomate, frita de antemano, a base de cebolla, y pasar al chino; se mezcla bien, dejándolo cocer despacio durante media hora.

Puede añadirse unas tiritas de pimientos morrones secos (a remojo), colocándolas sobre el bacalao; espolvorear perejil.

Besugo a la Pastelera.

Limpio y entero, marcar con el cuchillo unos cortes que apenas lleguen a la espina.

Colocar unas lonchitas de limón en las marcas hechas en el besugo y, bien sazonado, colocarlo en una placa de asar (de las llamadas besugueras).

Espolvorear de pan rallado compuesto de ajo, perejil picado y un poco de pimentón, llegando a formar una capa; napar bien de aceite fino y meter al horno, dejándolo cocer durante unos minutos.

Una vez casi cocido, puede añadirse una copa de fino Jerez o de un buen vino blanco; servir.

También puede colocarse en unas cazuelas ovaladas muy a propósito para estos platos al horno.

Shangurro o centollo relleno.

A un shangurro cocido se le quitan todas las patas; se abre, procurando no romper la cáscara, la cual hay que rellenar.

También se le quita la carne a las patas sin perder nada y, con cuidado no haya nada de cáscara, se deshace en hebras muy finas.

En una sartén se fríe una cebolla bien picada, así como unos dientes de ajo; una vez bien rehogado, se incorporan dos tomates bien picados y un poco de guindilla, con el fin de que esté un poco sabrosillo; un vez bien rehogado todo, se le añade la carne del cuerpo del changurro y las patas; dejarlo cocer durante unos minutos y, bien sazonado, rellenar la cáscara, bien limpia de antemano; espolvoréese un poco de perejil picado y meterlo en el horno durante unos minutos y servir.

Shangurro (otra receta).

Hágase lo mismo que la anterior, solamente variando la salsa. Una zanahoria, un puerro y media cebolla, bien picados. En una sartén con aceite quemado con unos dientes de ajo, se rehogan las legumbres picadas de antemano, dejándolas rehogar bien; añadir una cucharilla de café, de harina; una copa de coñac y la mitad de vino blanco; se le quema y se incorporan dos tomates frescos, bien picados, y un poco de tomate en puré; se deja bien reducir, aumentando un poquito de jugo de carne (glas), un poquito de caldo y un poco de nata; mezclarlo bien con la carne del changurro y sazonarlo, procurando que resulte algo picante.

Se rellena la cáscara; espolvoréese de perejil picado; meterlo durante unos minutos al horno, y servir.

Chipirones en su tinta (calamares).

Una docena de chipirones, bien limpios, apartar la tinta en una taza, cubriéndole con un poco de agua; se rellenan con las barbas y las patas de los mismos, cerrándolos con un palillo.

En una sartén con aceite se fríen los calamares, pasados a la harina, colocándolos en una cazuela de barro; en la misma sartén y con los restos del mismo aceite, se rehogan unos dientes de ajo y una cebolla grande bien picada, añadiéndole unos tomates picados (asados de antemano), dejándolo reducir bien. También puede echarse un poco de puré de tomate. Se mezcla la tinta y, bien sazonado, se pasa toda esta salsa por un tamiz, cubriendo con esta salta los chipirones, dejándolos hervir durante una hora muy despacio, para que líe bien la salsa.

Filetes de atún estilo Bermeo.

Quitar la piel, deshuesarlo y cortar en filetes.

En una sartén y con abundante aceite, rehogar unos dientes de ajo, cebolla picada muy fina y tomate cortado en pequeños dados; bien hecho, mojar con un poco de vino blanco y caldo; sazonar con sal y pimienta, unas hojas de laurel y perejil picado, dejándolo cocer durante un cuarto de hora.

Cubrir el fondo de una cazuela de barro de esta salsa, colocar los filetes de atún, cubrirlos o mojar éstos con la misma salsa, meter al horno y dejarlo cocer durante quince minutos, y servir en la misma cazuela.

Frituras de pescado a la Sevillana.

Cortados en trocitos, calamares, merluza, pescadilla, boquerones, anguilas, sardinas (de las llamadas anchoas), bacalao, besugo, etc., etc.

Bien escurridos, sazonarlos bien; pasar a la harina, y freírlos que resulten dorados y crocantes.

Este receta es popular en toda Andalucía y se sirve como tapas y en raciones, lo que resulta muy sabroso y de verdadero aperitivo.

Las famosas angulas de Aguinaga.

En una cazuelita de barro (que las hay especiales de ración, pues las angulas se comen, generalmente en la misma cazuela), se echa un poco de aceite, un diente de ajo y una guindilla cortada en fina Juliana; se incorporan las angulas, dándoles unas vueltas y sazonándolas, y una vez cocidas, servir con tenedor de madera.

Merluza en salsa verde con almejas.

Un kilo de merluza, abierta, cortada en lonchas; unos pedazos de cocotte, medio kilo de almejas y una cabeza de ajo bien picada. En una cazuela de barro, con abundante aceite, se incorpora el ajo picado, la merluza y los pedazos de cocotte, colocando encima las almejas, sal y perejil picado abundante; cubrirlo bien, dejarlo cocer fuerte, para que se espese la salsa, sazonarlo y servir en la misma cacerola.

Nesckazarra con patatas (pescado colorado y muy corriente en la costa cantábrica).

Unas patatas grandes, cortadas en lonchas redondas, y una nesckazarra grande. En una cazuela de barro, con abundante aceite, se rehogan unos dientes de ajo picado y cebolla picada, dejando dorar un poco; incorporar las patatas y colocar encima la nesckazarra, cubriendo las patatas; mojarlo con agua hasta cubrirlo un poco; esparcir perejil picado y dos pimientos en tiras; sazonar con sal y especias, dejándolo cocer.

Zarzuela de mariscos a la Catalana.

Rehogar un poco de cebolla, ajo y tomate picados muy fino al aceite. Aparte, en una sartén, saltear unos calamares, cortados en trozos regulares; mejillones, almejas, langostinos y langosta, cortada en pequeños dados. Una vez salteado, mojar con

vino blanco; bien salteado, incorporar este pescado a la salsa hecha de antemano; sazonar de sal y pimienta blanca. Servir en unas cazuelitas, espolvoreando perejil.

Caracoles a la castellana.

Caracoles blancos y bien de tamaño, limpios a varias aguas, terminar poniéndolos en una cacerola o marmita con agua, dejándoles durante una hora; en ese tiempo llegan a sacar el cuerpo de la cáscara; ponerlos en pleno fuego, y de esa manera quedan fáciles a extraer la carne.

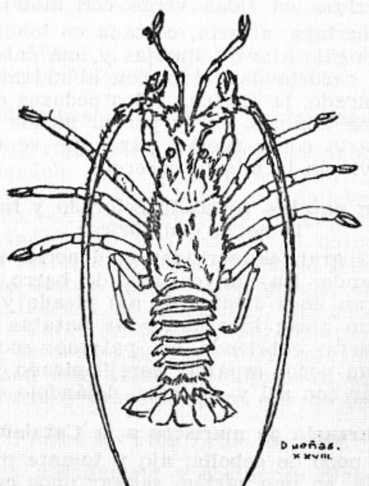
Refrescarlos y ponerlos con nueva agua; incorporar unas zanahorias, unas cabezas de ajos, cebolla, puerros, guindillas, un ramito de hierbas aromáticas, pimienta en grano y sal.

En saute, y con aceite quemado y mezclado con manteca, rehogar unos ajos, cebollas, jamón y tomate, todo picado muy fino; una vez hecho, incorporar un poco de harina y muy poco de pimentón; mojar vino blanco y aumentar un buen caldo; sazonar bien de especias, un poco de cayena, sal y pimienta blanca.

Cocidos los caracoles, escurrirlos e incorporar a esta salsa, dejándoles cocer durante el tiempo necesario para reducir la salsa a la mitad.

Servir en cazuelas de barro y espolvorear perejil.

Preparados el día anterior resultan más sabrosos y sin peligro de maldad.



Fritos.

Frito variado a la Real Española.

Se compone de chuletitas de cordero a la Villeroy, croquetas de ave, criadillas de ternera empanadas, sesos empanados, sesos fritos al huevo, filetitos de ternera empanados, papeletas de jamón rellenas de nata y yema, sazonadas y pasadas al huevo y fritas; pastelitos o bechamelas de hojaldre, rellenas de criadillas de tierra (trufa blanca); champiñones de Segovia y blanco de ave (cortado en pequeños dados), liar a una salsa crema.

Colocar en el centro de una fuente redonda o larga un costrón de pan de miga frito, formando un detalle, bien sea una legumbrera, una góndola, una barquita, etc., etc., procurando resulte el interior hueco, o sea, con espacio suficiente para poder colocar en el interior del mismo parte de las distintas clases de fritos, en proporción, y clase del exterior del costrón y alrededor de la fuente, sin olvidar, como un elemento decorativo, el perejil en rama y frito.

Mucho podríamos dedicar sobre pastas especiales en caliente para borduras en platos de esta clase, lo cual indicamos en otra parte de este libro.

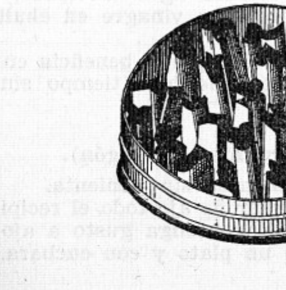
Rollitos de jamón serrano.

Finas lonchas de jamón colocadas sobre la mesa; en un extremo de la misma, rellenar de una buena pasta o farsa de croquetas de ave; rellenarlas y pasar a la harina, huevo y miga de pan; freír y decorar perejil frito.

Bocadillos de primera.

Con máquina especial para cortar huevos duros en lonchas, cortar a lo ancho, o sea, en rondelas; bañarlas o naparlas de una buena bechamel (ligada con yemas), y una vez fría, pasar a la harina, huevo, miga de pan, y freír (puede también servirse como entremeses fríos, bien sazonados de pimienta).

Estas dos recetas pueden incluirse en cualquier frito variado.



Salsas.

MAHONESA (española).

Llamada en el arte culinario mundial, Mayonesa.

Mucho se ha escrito en periódicos y revistas sobre si su nombre es mayonesa o mahonesa, y en todos ellos dan su opinión sus autores de cómo fué la invención y nombre de dicha salsa.

Muy recientemente ha llegado a nuestras manos un ejemplar de un folleto titulado "La Salsa Mahonesa", de quien es autor don Teodoro Bardají, al cual no tenemos el gusto de conocer personalmente (seguramente por no haber habido ocasión de ello), pero lo conocemos por informes y referencias de su trabajo. Tenemos entendido que se trata de un verdadero artista de nuestro arte culinario, y según hemos leído en dicho folleto, se trata de toda correspondencia publicada respecto al origen de la salsa mahonesa o mayonesa.

Va a ser muy difícil que en el extranjero dejen de llamarla mayonesa, por el nombre mahonesa, pero ya que tenemos la seguridad de que es española, por patriotismo debemos de recomentar a todos los cocineros españoles pongan en sus menús "Salsa Mahonesa", y no solamente a los cocineros, sino a los directores y maîtres d'hôtel que tengan a su cargo la confección del menú.

Salsa Mahonesa.

En un bol, ensaladera o barreñito de barro blanco, colocar cuatro o cinco yemas (según la calidad de huevos), un polvo de pimienta blanca, sal y un poco de vinagre; agitar con unas varillas, incorporando aceite fino (especial para esta salsa), sin dejar de caer en grueso hilillo (hilo), hasta incorporar un litro de aceite.

La misma salsa indica cuándo está completa y bien trabajada.

Se pone a hervir un poco de agua o vinagre; si la salsa está fuerte de vinagre, se incorpora agua hirviendo, y si está poco fuerte de vinagre, se incorpora vinagre en ebullición, sin dejar de moverla.

El escaldar esta salsa es motivo que le beneficia en suavidad y gusto, y también que se sostiene más tiempo sin descomponer.

Ajolio (muy corriente en Aragón).

Se trata de una salsa mahonesa sin pimienta.

Al hacer esta salsa, impregnar de ajo todo el recipiente donde va a hacerse, con el fin de que tenga gusto a ajo.

Antiguamente se hacía en un plato y con cuchara, pero como las costumbres han cambiado, hoy, generalmente, se hace lo mismo que la mahonesa.

Esta salsa es costumbre de comerla con caracoles.

Salsa Española.

Mucho hay escrito sobre esta salsa, la cual es fundamento y base de la mayoría de las salsas de cocina.

Desde luego, no vamos a escribir una salsa española invento, pues es tan conocida profesionalmente, que sólo nos concretamos a explicarla según hoy se confecciona en las principales cocinas de Europa.

En placa, poner cierta cantidad de harina; meter a una estufa que tenga suficientes calorías, para que durante unas horas llegue a adquirir un bonito color dorado, dándole vueltas con una espátula o espumadera.

Tener preparada una marmita o cacerola con un buen fondo.

Incorporar la harina en dicho fondo, agitándolo con unas varillas hasta quedar bien desleída y fina, aumentando una buena salsa de tomate y cierta cantidad proporcional de vino blanco.

Dejarla cocer durante unas horas, después se pasará por un chino, y así sucesivamente se hará durante unos días, hasta completar su reducción y buen gusto.

Cuando vaya a servirse, o sea, la última vez que se levante a ebullición, deberá pasarse por una estameña, y de esa manera queda limpia de todas hebras y motas que produce la cocción de carnes y legumbres de los fondos, pues generalmente se moja o aumenta con los resíduos de la marmita del día anterior.

Entre los cocineros franceses existe la costumbre de incorporar al fondo de esta salsa los desperdicios de champiñones.

Salsa Española (para pescados).

Como el anterior, a base de fondo de pescados, y la harina preparada en un Roux, rehogada con manteca hasta que llegue a tomar un bonito color dorado.

Entradas.

Arroz a la Riojana.

Rehogar en aceite un diente de ajo, cebolla, una ronchita de chorizo riojano; añadir unos tomates limpios y cortados en trozos; rehogar todo y mojar. Añadir unos guisantes y pimientos asados, morrones, picantes, y unas guindillas.

Cuando esté a punto de cocción, rehogar aparte el arroz y mojar con todas legumbres. Puede servirse con huevos fritos.

Arroz Abanda.

Poner a cocer y cortados en trozos regulares (Cabrajo) langostinos, truchas, gallinas de mar, mejillones y anguilas. Sazonarlo con bouquet (ramito) de hierbas aromáticas, especias y sal, dejándoles cocer por espacio de unos minutos.

Aparte, rehogar un diente de ajo, un poco de cebolla muy fina, incorporando el arroz y rehogándolo, mojando con el caldo de los pescados, cocidos de antemano. Dejar cocer durante quince minutos.

Servirlo, y aparte hacer otro servicio con los pescados, sirviendo una salsa mahonesa o vinagreta.

Paella a la Valenciana.

Un buen pollo, tierno, cortado en ocho partes; un cuarto de kilo de tocino magro y un cuarto de kilo de meloso de ternera, cortados en pequeños trocitos, saltearlo al aceite; una vez dorado, retirarlo a una tartera de barro; rehogar muy poca cebolla y un diente de ajo; incorporar unos guisantes frescos, unos trozos de anguila, añadir la cantidad necesaria de arroz, rehogarlo todo bien y mojar; añadir medio diente de ajo, picado al mortero, con una pequeña cantidad de azafrán; disolverlo con un poco de agua fría e incorporar al arroz; sazonarlo y cocer durante quince minutos.

Al servir, colocar al borde unas lonchitas de limón y unas tiras de pimientos morrones asados.

Esta receta es auténtica entre los criadores propietarios del arroz.

Paella Valenciana (que lo mismo puede llamarse Española, puesto que es general en el mundo).

En una sartén, rehogar unos trozos pequeños de ternera y cerdo y unos trocitos de pollo; unas vez dorados, retirarlos a un sauté y echar un diente de ajo, cebolla y tomate concasé; una vez rehogados, unirlo a la carne y mojar con un buen caldo.

Dejarlo cocer.

Se le agrega unas judías verdes, guisantes y puntas de espárragos, todo del tiempo y en crudo, y unos trozos de anguila, para darle cierto gusto especial y gelatinoso.

Rehogar en un sauté la cantidad de arroz que vaya a servirse, mojándolo con las carnes legumbres hechas de antemano.

(Doble líquido que arroz, y en algunas regiones, un poco menos de líquido, por efecto de las aguas.) Añadir unas almejas limpias y blanqueadas de antemano, unos trocitos de chorizo, pimientos morrones asados, unas salchichas de cerdo y unos calamares cortados muy finos y unos cangrejos de río; sazonar de azafrán y un poco de ajo picado al mortero e incorporarlo en crudo.

Puede hacerse rehogar todo y no mojarlo hasta agregar el arroz, pero en este caso tienen que ser carnes muy tiernas y legumbres muy especiales, pues de lo contrario ciertos elementos resultan a medio cocer; por eso lo más práctico, con un poco de tacto, es lo más corriente y de mejor resultado la receta que exponemos.

De todas maneras, conviene sean carnes especiales, tiernas y melosas, pues, al mismo tiempo que resulta pronta su cocción, conservan su jugo y gelatinosidad, pues si son duras, aunque lleguen a su cocción, resultan jasca y sin gusto.

En Valencia se sirve con unas lonchitas de limón.

Decimos que lo mismo puede llamarse española porque se ha creado una receta popular en restaurantes, corriente en toda España y en el extranjero, que es la que publicamos:

Paella a la Aragonesa.

Cortar en trozos uno o dos conejos; saltearlos al aceite; incorporar un poco de cebolla, ajo bien picado, unos guisantes y unos caracoles, limpios de antemano.

Una vez todo bien rehogado, incorporar el arroz, rehogándolo con todos ingredientes.

Mojar con caldo, sazonar con sal y especias y una hoja de laurel, y dejarlo cocer durante un cuarto de hora.

Codornices a la Reina Victoria.

Plato dedicado a S. M. la Reina doña Victoria Eugenia.

Bien limpias y forradas de unas lonchas de tocino, colocarlas en un sauté con manteca de vaca fina, con un fondo de cebolletas, pequeños champiñones de Segovia en cantidad; cortar en pequeños dados zanahorias, puerros, nabos, un ramito de hierbas aromáticas (compuesto de perejil, apio, hinojo, laurel y tomillo), sal y pimienta blanca en grano; mojar con fino Jerez y aumentar un poco de buen consommé o caldo, cubriéndolo con un papel mantecado.

Meter al horno regular, dejándolo bresear bien, de manera que lleguen a glasear las legumbres.

Unas vez cocidas las codornices y legumbres, retirar las codornices, cebolletas y los champiñones, y el resto del fondo re-

ducir y liar a la salsa española, bien reducida, y Jerez; pasar la salsa, sazonándola bien.

Sobre un bonito costrón colocar las codornices, decorando el fondo del plato con champiñones y cebolletas, colocando en bordura unos detalles de pan de molde, dorados a la mantequilla; en el centro, bouquet de patatas fritas paja; salsear y servir de la misma en salsera (aparte) (fig. 1).

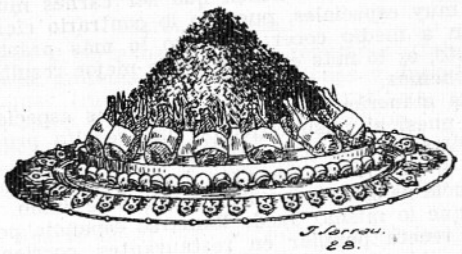


Figura 1.

También puede colocarse una bordura de pasta de fécula y de la misma pasta una corona, y alrededor de ella unos pequeños detalles de pan de molde, dorados a la mantequilla (véase fig. 2);

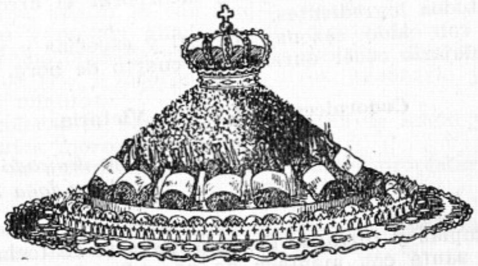


Figura 2.

en el centro bouquet de perejil frito y encima la corona de la Real casa (véase pastas).

Conejo a la Campesina.

En una cazuela de barro y con abundante aceite, colocar, todo en crudo, conejo, cortado en trozos; ajos, cebolla, perejil, tomillo, laurel, especias, sal y pimienta.

Una vez bien rehogado todo, mojar un poco de Jerez o vino blanco y, bien reducido, aumentar un poco de caldo.

Dejarlo cocer y servir. En la misma cazuela y en su tiempo, se incorporan unas pequeñas patatas nuevas.

Gallina en pepitoria.

Cortar una gallina grande en varios trozos, saltearlos sin que lleguen a dorar demasiado; incorporar dos dientes de ajo y media cebolla picada muy fina; bien rehogado todo, se añade dos cucharadas de las de sopa, de harina; mojar vino blanco y caldo, y sazonar con especias, sal y un poco de azafrán molido y ramito de hierbas aromáticas (bouquet); aumentar unas almendras tostadas y machacadas al mortero.

Dejarla cocer y servir con unos detalles de pan de molde frito y salpicar un poco de perejil.

Liebre a la Cazadora.

Limpia, cortada en buenos trozos, saltearla en un sauté o sartén con manteca de cerdo; una vez bien salteada, incorporar unos ajos y cebolla, picado fino; tocino, cortado en pequeños dados; unas cebolletas pequeñas, y un ramito de hierbas aromáticas a base de romero e hinojo; mojar con vino blanco y, reducido éste, aumentar un poco de caldo.

Incorporar unos costroncitos de pan frito, bien dorados; unas almendras, y un poco de chocolate, todo bien picado.

Sazonar con canela, pimienta blanca y sal, y dejarlo cocer. Servir con unos pequeños costrones de pan frito.

Pollo en chafaina a la Catalana.

Pollo grano, cortado en cuatro u ocho trozos.

Se saltea en sauté, con aceite quemado con unos dientes de ajo; bien dorado, se incorporan unos ajos y cebolla, jamón serrano, pimientos y berengenas, cortado todo en dados o gruesa Juliana; bien rehogado todo, aumentar tomate natural, cortado en pequeños dados o Juliana; rehogar bien y mojar con caldo; sazonar con sal, pimienta y nuez moscada y un ramito (bouquet) de hierbas aromáticas; dejarlo cocer durante veinticinco minutos, sirviéndolo con unos detalles de molde fritos.

Pollo salteado chilindrón.

Lo mismo que el cordero, sustituyendo éste por pollo; decorar con unos costrones de pan.

Perdiz escabechada (fría).

Bien limpias, blanquearlas y refrescarlas. Rehogarlas en sartén, dándoles un color dorado; mojar en vino blanco, vinagre blanco y un poco de jugo de limón y aceite; mojar con caldo clarificado o consomé; incorporar unas cebolletas, zanahorias, enteras y decoradas: nabos, puerros, perejil, laurel, to-

millo, un poco de hinojo y unas cabezas de ajo; sazonar con sal y pimienta blanca en grano y clavillos (especia).

Cocerlas, espumándolas bien de antemano y, una vez cocidas, retirar las perdices y colocarlas en tarros de barro o cristal; colocar con gusto las cebolletas, las zanahorias, cortadas en lonchas, y las hojas de laurel, y resto de la cocción pasarlo por una estameña, cubriendo los tarros; decorar también con unas lonchitas de limón pelado a vivo.

Puede incorporarse unos ramitos de coliflor al mismo tiempo que las demás legumbres.

Perdiz escabechada (caliente).

Lo mismo que la fría, solamente servir caliente, y con la misma guarnición, colocarla sobre un costrón de pan de molde.

Perdiz a la catalana.

Bien limpias, blanquearlas y refrescarlas. Rellenarlas con picadillo (farsa) compuesto de ternera, magro de cerdo, menudillos de ave y trufas (catalana).

Rellenarlas, coserlas y envolverlas en lonchas de tocino.

Se bresea en un sauté o cacerola con el siguiente fondo: corteza de tocino, zanahorias, puerros, cebolla, ajos, unas ramitas de hierbas aromáticas y un poco de piel de naranja; sazonar sal, pimienta y alguna especia. Mojar caldo y dejarlos hasta su cocción.

Una vez cocidas, se retira la perdiz, ligando la salsa con chocolate rallado, dejándola reducir durante media hora.

Aparte se glasean unas cebollas, que sirven de guarnición con las demás legumbres.

Servir la perdiz sobre costrón y con unos detalles de pan de molde fritos.

Perdiz estofada.

Bien limpias, colocarlas en una cacerola, blanquearlas y secarlas bien. En saute, y con aceite, colocar las perdices, dorándolas hasta quedar un color bonito; retirarlas e incorporar unas cebollitas, un poco de cebolla fina, unas zanahorias enteras, decoradas; unos recortes de ellas, unos nabos enteros, decorados; unos recortes de los mismos, un poco de puerro picado; un ramito de hierbas aromáticas, a base de un poco de hinojo; sal, pimienta y un poco pimentón de la Vera; mojar vino blanco y un poco de vinagre; aumentar un poco de consomé o caldo.

Todo, en crudo, ponerlo a levantar en pleno fuego, y bien espumado, meter al horno regular.

Una vez cocidas las perdices, se sacan, como igualmente las legumbres enteras, que servirán para decorar la perdiz a gusto del artista, y el resto liar a la fécula, pasando el fondo por un chino, terminando por sazonar bien la salsa.

Sobre costrón colocar la perdiz y alrededor de la fuente unos detalles de pan de molde frito.

Este guiso puede hacerse con el faisán, pintada y codorniz.

Albondiguillas a la casera.

Pasar a la máquina cierta cantidad de ternera melosa y la cuarta parte de tocino magro fresco; un diente o dos de ajo, según la cantidad, y un poco de perejil fresco.

Una vez pasado, colocarle en una vasija de barro o porcelana y trabajarlo con miga de pan mojado en leche y pasarla por la máquina. Empastarla bien, sazonar sal y especias y agregarle unos huevos, según cálculo del ejecutante.

Una vez bien empastada, proceder a hacer las distribuciones con una cuchara a sopa, echando la pasta sobre la mesa, polvorizada de harina, dándole la forma de unas pequeñas bolas. Freir al aceite, quemado de antemano con unos ajos, y bien doradas, retirarlas a una tartera de barro.

Una vez fritas, y con el resto de parte de la grasa (sin quemar), rehogar unos ajos picados, agregando cierta cantidad de harina; llegando a tomar un color dorado, mojar con caldo y sazonar especias, dominando un poco la canela, y una hojita de laurel; si el caldo no es muy fuerte, añadir un poco de jugo de carne.

Servir en la misma tartera con un poco perejil e hinojo picado muy fino.

Callos a la madrileña.

De ternera, parte de la llamada tripa, manos y morros. Se limpian bien con sal gorda y limón; lavarlos en diferentes aguas y terminar blanqueando y refrescándolos.

En cacerola, y con agua fría, poner los callos, cortados los morros en dos trozos, las manos enteras y las tripas en cuadros regulares; cebolla, cabeza de ajo, zanahoria, nabo y un buen ramito de hierbas aromáticas (bouquet), a base de apio e hinojo; pimienta blanca en grano, sal y unas guindillas picantes secas.

En un sauté, y con bastante aceite, rehogar unos ajos y cebolla abundante (picada), buen chorizo, en lonchitas, y unos dados de jamón serrano; unas hojas de laurel; dejarlo bien rehogar, y una vez hecho, incorporar pimentón de la vera, picante (Murcia, que es el mejor para esta clase de guisos); dejarlos rehogar un poco, aumentando cierta cantidad de harina.

Bien rehogados estos elementos, mojar con el caldo de los callos (si resulta muy fuerte el caldo de los mismos, se aumenta consomé en proporciones iguales. Preparados del día anterior resultan más sabrosos), incorporando éstos, cortados de antemano en cuadros (el morro y la mano), y una morcilla entera extremeña.

E F G H I J K L M N

Sazonar bien de pimienta, de manera que resulte sabroso, y dejarlo cocer despacio durante un par de horas.

Al servir, colocar sobre los callos la morcilla, cortada en lonchitas.

Estofado a la catalana.

Un trozo meloso, cortado en pequeños cuadros; una cebolla grande, unos ajos y jamón serrano, todo cortado en dados regulares; un ramito de hierbas aromáticas, pimentón encarnado, especias y sal; todo en crudo, mojar aceite, un poco de vino blanco y unas gotas de buen vinagre y aguardiente.

Bien reducido, mojar buen caldo.

Casi cocida la carne, incorporar unas patatillas nuevas y un trozo de butifarra catalana; espolvorear de perejil.

Cordero salteado chilindrón.

Un cuarto de cordero, cortado en pedazos; seis pimientos morrones secos, remojados; una cebolla grande picada, una lata puré tomate (o del tiempo).

Se saltea el cordero con manteca de cerdo, y una vez dorado, se retira a un sauté o cacerola; en la misma se rehogan unos ajos, la cebolla picada, un pedacito de guindilla y el tomate. Una vez frito estos ingredientes, pasarlos al chino, cubriendo el cordero; sazonar y colocar unas tiritas de los pimientos morrones, dejándolo cocer hasta que esté hecho el cordero.

Dejarlo cocer despacio, y un poco antes de retirarlo del horno, bañar la pierna con un poco de aceite compuesto con ajo y perejil picado, sirviéndolo en la misma cazuela.

Falda de ternera a la sevillana.

Un trozo de ternera de la llamada falda, bien limpia de nervios y grasa, cortarla de manera que resulte un trozo en tira ancha.

En una sartén, freír un diente de ajo, un poco de cebolla muy fina y un picadillo de jamón serrano; bien rehogado esto, aumentar unas aceitunas sevillanas y terminar incorporando unos huevos batidos, haciendo una tortilla a la española poco hecha.

Sazonar la tira de carne y envolverla bien; con tiras hechas de la tortilla, atarlo, llegando a hacer un redondo.

Bien rehogado en un sauté, y una vez dorado, incorporar unas zanahorias, unos ajos, cebolla, un poco de tomate y un bouquet de hierbas aromáticas; sazonar y mojar vino blanco, y una vez reducido éste, aumentar un poco de caldo.

Cocido el redondo, retirarlo, ligando la salsa a la fécula y fino jerez; pasarlo al chino y servir con unas aceitunas sevillanas (deshuesadas).

Colocar la carne sobre costrón de fondo y decorar detalles de pan de molde, frito.

Jamón a la riojana.

Unas ronchas (como dicen en Rioja) de jamón casero, unos pimientos morrones y unos tomates asados.

Freír el jamón en aceite (quemado de antemano con unos ajos); retirar el jamón, y en el mismo aceite refreír bien el tomate y unas guindillas picantes, cortadas muy finas; una vez hecho esto, incorporar los pimientos y, por último, el jamón, sazonándolo de manera que quede bien sabroso.

Colocar el jamón y encima el tomate; alrededor los pimientos, espolvoreando sobre el tomate perejil. (Si el jamón resulta salado, se pone a remojo en leche.)

Riñones salteados al jerez.

Bien limpios y cortados no muy finos, saltearlos en aceite quemado preparado de antemano y, una vez salteados, escurrirlos a una pasadera para que pase la grasa y jugo extraído de los riñones.

Incorporarlos a una cacerola, mojando con fino jerez, y un poco reducido éste, aumentar una buena salsa española; bien reducida, sazonar sal y pimienta, dejándolos cocer durante unos minutos.

Servir salpicando de perejil y decorar costrones de pan frito.

Manitas de cordero a la madrileña.

Flamarlas al alcohol; bien limpias, proceder como con los callos, sin echar chorizo ni morcilla. Servir en pequeñas cazuelitas de barro.

Mollejas de ternera a la aragonesa.

Bien limpias y enteras, ponerlas a bresear con manteca de cerdo, un diente de ajo, cebolla picada muy fina, perejil picado, laurel, tomillo, canela y un poco de clavillo.

Una vez todo dorado, mojar vino blanco de Cariñena; dejarlo reducir, bien tapado, aumentando un buen caldo.

A punto de retirar las mollejas, aumentar unas patatas nuevas muy pequeñas, dejándolas cocer hasta retirar la tartera (cazuela con bastante fondo), y servir en la misma.

Solomillo a la Real Sociedad.

(Plato dedicado por nuestro amigo Carlos, jefe del Real Aero Club, a la Real Sociedad de Fútbol de San Sebastián.)

Un centro de solomillo de vaca, mechado, atado y asado, poco hecho, y dejarlo enfriar.

En una cacerola, poner a estofar unas hojas de berzas, blanqueadas de antemano, con un codillo de jamón, media cebolla y

una zanahoria grande, picada; mojar consomé o un buen caldo; sazonar, poniendo a cocer al horno.

Picado muy fino (brounoise), una lata de champiñones de Segovia, trufa catalana, tres lonchas de jamón serrano y cuarta parte de cebolla.

Saltear todo al aceite y sazonar de pimienta negra y sal.

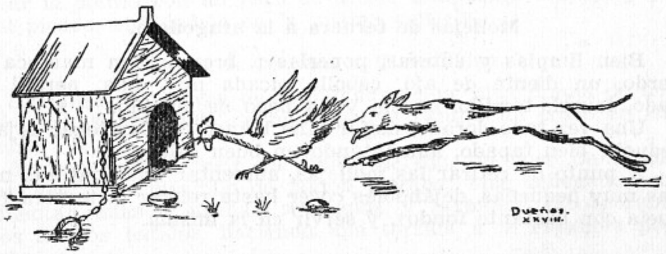
Hechos estos preparativos, se quita el bramante al solomillo y se coloca en una cazuela de barro ovalada, colocando encima del solomillo el picadillo anterior (apartando un poco para la salsa); se envuelve el solomillo con la berza, bien escurrida, y encima una capa de hojaldre, cubriéndolo bien y colocando unas aplicaciones de la misma salsa; napar con un pincel con huevo batido, para darle brillo a la pasta.

Meterlo al horno, dejándolo cocer de veinte a veinticinco minutos, quedando el hojaldre bien cocido y dorado.

Puede servirse entero o en raciones; pero la verdadera presentación es entero.

Colocarlo sobre fuente con costrón de fondo, cubriendo el fondo de la misma con salsa de la que ha de servirse.

Servir aparte en una salsera una salsa al fino jerez, mezclada con parte de la guarnición.



Asados.

Cochinillo asado.

Bien limpio, cortar en dos partes (por el medio), sin llegar a hacer dos trozos; bien sazonado de sal y un poco de pimienta blanca, ponerlo sobre unas cazuelas ovaladas especiales para este plato.

Naparlo de manteca de cerdo e incorporar unos dientes de ajo, unas hojitas de laurel y perejil en rama; meter al horno regular, procurando vaya despacio y salga bien dorado y crocante.

Unos minutos antes de sacarlo puede mojarse con un poco de jerez, vino blanco o una gotas de vinagre (a gusto del artista) y con una pluma de ave; impregnar el cochinillo de aceite compuesto de ajo y perejil picado; servir en la misma cazuela.

Cordero a la panadera (española).

En una cazuela de barro y con un poco de manteca, colocar unas lonchas gruesas de patata, perejil en rama, unas hojas de laurel y muy poco de tomillo; encima, una pierna de cordero u otras partes del mismo; sazonar de sal y un poco de pimienta, napar sobre la pierna un poco de manteca y meter al horno.

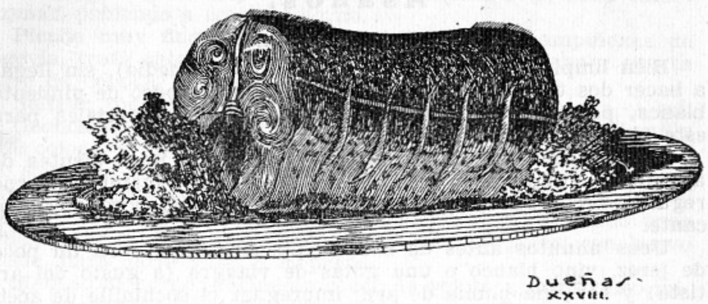
Puede naparse unos minutos antes de retirarlo, de un aceite compuesto de ajo, perejil y unas gotas de vinagre.

Cordero asado.

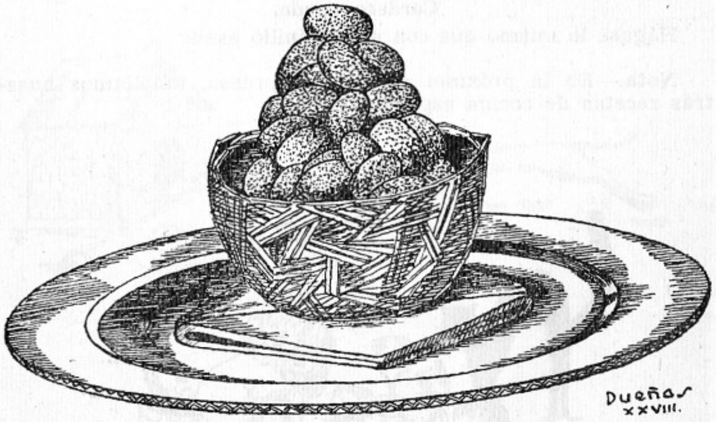
Hágase lo mismo que con el cochinillo asado.

Nota.—En la próxima edición, en prensa, ampliamos nuestras recetas de cocina española.





Centro de merluza a la salsa flamenca.



Nido de riñones (huevos) de gallo a la Villeroy.



TERCERA PARTE

CAPITULO PRIMERO

Cocina mundial

Entremeses.

ENTREMESES FRIOS. = HORS D'ŒUVRES FROIDS. = SIDE DISHES

Acéto dolce.

Productos especiales italianos.

Aceitunas. = Olives.

Se sirven en conchas, preparadas en conserva de barril o latas especiales.

Aceitunas rellenas. = Olives farcies.

Generalmente se rellenan de anchoas; también puede hacerse de pimiento, atún, sardinas, salmón, alcaparras, etc.; se sirven en conchas.

Achards.

Productos especiales franceses.

Agoursis.

Pequeños pepinillos rusos salados.

Alcachofas pimentadas. = Artichauts poivrade.

Limpias, cortadas en cuartos, cocerlas como a la Grecia y servirlas con aceite y vinagre y granos de pimienta inglesa.

Alcachofas a la Greca. = Artichauts à la Grecque.

Pequeñas alcachofas, limpias, enteras y cocidas con un poco de vino blanco, agua, jugo de limón, un bouquet de laurel, tomillo y perejil, y aceite crudo, sal y pimienta inglesa; colocar papel con manteca.

Anchoas. = Anchois.

Frescas y marinadas, ponerlo bajo sal dos horas, reducirlo aceite caliente, marinarlo y servirlo en conchas, con su salsa.

Anchoas. = Anchois.

Filetes limpios al aceite, se decoran con clara, yema de huevo y perejil picado.

Anchoas a la Madelon. = Anchois à la Madelon.

Rodajitas de patatas cocidas, cubiertas de filetes de anchoas, con guarnición de caviar o huevo duro.

Anchoas en Poupietas. = Anchois aux Poupiettes.

Filetes en rollos con farsa de pescado decorado en mantequilla de anchoas.

Anchoas al pimiento. = Anchois au Poivons.

Medio pimiento, medio filete de anchoas. colocarlo sobre las conchas y decorar a gusto.

Anguilas a la Húngara. = Anguille à la Hongroise.

Cortar la anguila, cocer al vino blanco, sazonar paprika, dejarla enfriar, sirviéndolo en su fondo algo gelatinoso.

Anchoas de Novergia. = Kis Kis.

Esta clase de anchoa es de conserva y es poco conocida en España; se sirve en conchas y con aceite de la misma lata.

Apio Buena Mujer. = Celeri Bonne Femme.

Apio con patatas cortadas en ronchitas: asazonar con mostaza y crema (nata).

Apio a la Greca. = Cèleri à la Grecque.

Como las alcachofas.

Arengues Diepese. = Harengs Dieppoise.

Marinar las arengues con la composición siguiente: Dos tercios de vino blanco, un tercio de vinagre, zanahorias, cebolla, laurel, tomillo, perejil y chalotes fileteadas; dejarlo hervir durante quince minutos y dejarlo enfriar en la misma marinada; sírvase con la misma cocción y legumbres.

Arengues judías verdes. = Harengs haricots verts.

Servidas limpias, acompañadas de judías verdes, especialidad de los pescadores holandeses.

Arengues a la Livonia. = Harengs à la Livonienne.

Filetear un hermoso arengue, cortarlo en dos, agregarle la misma cantidad de patatas y manzanas cortadas en cuadritos; sazonar perejil e hinojo, todo bien picado; aceite, vinagre y un poco de pimienta blanca molida; servirlo en conchas y poniendo la cabeza y cola simulando al arengue.

Arengues Lucas. = Harengs Lucas.

Arengues ahumados, bañados en agua tibia y desalados en leche; se sirve cubierta de una salsa compuesta de una mayonesa con huevos duros, mostaza, aceite, vinagre y chalotas, perifollo y pepinillos, todo bien picado; debe estar fuerte de pimienta.

Arengues rollados. = Harengs roules (roll mops).

Arengues salados y blancos, desalados con leche; suprimir lo más posible de espinas; cubrir el interior de mostaza y cebolla muy picada, rollar los filetes y pasarles un palillo para que quede bien redondo; colocarlo en una terrina con sus huevas y rellenar de vinagre hervido con un ramito de hierbas compuesto de perejil, laurel, tomillo y apio, cebolla, pimienta en grano, clavos y pasarlos al chino; después de frío el vinagre, pasar los huevos al tamiz y el puré del mismo ligarlo al fondo del vinagre, añadiendo ocho cucharas de aceite por cada litro de vinagre, dejando marinar durante cuatro días; sírvase con la misma marinada.

Arengues a la Rusa. = Harengs à la Russe.

Filetes de arengues ahumados, cortados en ronchitas y aderezarlos con ronchitas de patatas; sazonar con aceite y vinagre, guarnecido con perifollo, chalotas y estragón picados.

Atún al aceite. = Thon à l'Huile.

Conserva; se sirve en conchas con el mismo jugo o cubierto de aceite y ramos de perejil.

Atún Marinette. = Thon Marinette.

Prepararlo en conchas, alternando una rondela de atún, rondela de tomate, rondelas de cebollas nuevas muy finas; guarnecer alrededor con finas rondelas de patatas cocidas; sazonar vinagreta ordinaria.

Bocadillos. = Petit Pain à la Française.

Se hacen de pasta de medias noches, pero generalmente se emplea la barra o panecillo, cortado por el centro, napado de manteca y guarnecido de diversas clases de carnes y fiambres.

F G H I J K L M N O P Q

Buey ahumado. = Bœuf fumé.

Cortarlo muy fino y servirlo en conchas.

Bocadillos a la Varsovia. = Petit Pain à la Varsovienne.

Lo mismo que a la Francesa, sólo que cubrir de guarnición, que se compone de una ensalada rusa, compuesta de filetes de arengues.

Canapés.

Pan de miga (llamado inglés), cortado en diversas formas que sirve de base y que se emplea tostado o natural, según los casos.

Canapés al Almirante. = Canapés à l'Amiral.

Napado con mantequilla de quisquillas (crevettes), guarnecidos de huevos duros y langosta.

Canapés de anchoas. = Canapés aux anchois.

Napar el canapé con manteca y colocar filetes de anchoas al aceite; decorar con clara y yema de huevo y perejil picado; en algunos casos se decora con manteca de anchoas (en bordura).

Canapés de caviar.

Naparlo con manteca y cubriendo el canapé de caviar; decorar con manteca (en bordura).

Canapés de quisquillas. = Canapés aux crevettes.

Lo mismo que el de caviar, sustituyendo el caviar por quisquillas.

Canapés a la Escarlata. = Canapés Ecarlate.

Pan de miga tostado y napado con manteca a la mostaza; cubrir con lonchitas de lengua; decorar los bordes con manteca.

Canapés de caza. = Canapés de gibier.

Tostas, napadas de manteca, con un poco de cayena; guarnecido de puré de caza como pichón, perdiz, becadas, codornices, faisanes, etc., etc.

Canapés de cabrajo. = Canapés de Homard.

Tostas, napada de manteca de cangrejos o langosta; echar huevos duros y cabrajo y cubrirlo con una capa de mayonesa.

Canapés de pescados. = Canapés de poisson.

Tostas y napar de manteca de huevos de peces llamados laitances (lechecillas), decorado con mantequilla de cangrejos; en el centro una mayonesa de pescado.

Canapés Rochelais.

Lo mismo que el de pescado, guarnecido con ostras escalfadas al vino blanco.

Caviar.

Huevos de esturión; preparado especial y servidos muy frío, con pan tostado (caliente), manteca y limón cortado por el medio.

Coliflor. = Choux-fleurs.

Trozos cocidos y servidos con vinagretas y mayonesas amostazadas.

Repollo Rojo. = Choux-rouge.

Cortado en Juliana, cocida en vinagre, mezclarla con Juliana de manzanas y sazonar con vinagre, aceite, pimienta blanca inglesa y sal.

Esperige al escabeche. = Eperlans marinés.

Rehogar al aceite caliente, retirar en una fuente honda con el mismo aceite; freir ajo, cebolla, chalotas, zanahorias; agregar vinagre, laurel, tomillo, perejil, pimienta, sal, y dejar quince minutos de cocción y veinticuatro horas de maceración.

Duquesa Nantua. = Duchesse Nantua.

Pequeños choux Saint Honoré, guarnecidos de puré de cangrejos bañados a la gelatina, y salpicar pistaches verdes.

Duquesas a la Reina. = Duchesses à la Reine.

Pequeños chaux rellenos de puré de ave y bañados a la gelatina.

Duquesas diversas. = Duchesses diverses.

Al caviar, al salmón ahumado, lo mismo que a la Reina, solamente sustituyendo la farsa.

Relámpagos Karoly. = Eclairs Karoly.

Relámpagos de pasta (choux) rellenos con farsa de becadas al coñac, manteca, cayena y bañarlos a la gelatina; salpicar trufas.

Chicharrones de Blois. = Rillons de Blois.

Se sirven montados en servilletas.

Ensaladas. = Salades.

La ensalada tiene infinidad de composiciones, que detallamos en la página de ensaladas.

Ensalada Bergerette. = Salade Bergerette.

Cebolla picada, huevos duros fileteados, granos de arroz; sazonarlo con nata montada, adicionándolo de sal, pimienta blanca inglesa; en muchos casos se agrega curry, paprika o mostaza.

Ensalada de pies y morros de ternera Clarens. = Salade de pieds de veau Clarens.

Cocidos, deshuesados y cortados en filetes, sazonar vinagreta antes que enfríen y ligar a la mayonesa con huevo duro picado y hierbas aromáticas, como perifollo, estragón, perejil, etcétera; colocar sobre conchas y poner una ronchita de huevo duro.

Ensalada de pie de ternera a la Húngara. = Salade de pieds de veau à la Hongroise.

Como la anterior, solamente agregarle paprika; colocar sobre concha, con una corona de filetes de huevo duro.

Ensalada Brasileña. = Salade Brasilien.

Piña cortada en dados, granos de arroz; sazonados con nata y jugo de limón y sal.

Ensalada Castelnau. = Salade Castelnau.

Arroz en grano, colas de cangrejos y juliana de trufa, vinagreta; ligado con mayonesa, adicionado de mostaza y un poco pimentón.

Ensalada Catalina. = Salade Cataline.

Arroz en grano cocido, cebolla blanca asada y cortada en cuadros pequeños; pimientos morrones asados, pelados y cortados en cuadro; filetes de anchoa; sazonarlo con vinagreta corriente.

Ensalada Dorzia. = Salade Dorzia.

Juliana de blanco de pollo; granos de arroz cocido y pepino vaciado y limpio, cortado en Juliana gruesa; sazonados con vinagreta amostazada.

Ensalada Holandesa. = Salade Hollandaise.

Granos de arroz, filetes de arengues ahumados, patatas cortadas en gruesa Juliana corta, vinagreta amostazada.

Ensalada Italiana. = Salade Italienne.

Guisantes, granos de arroz, zanahorias cocidas con consomé, vinagreta corriente.

Ensalada Modistilla. = Salade Midinette.

En partes iguales de granos de arroz y guisantes cocidos, sazonarlo con vinagreta de perifollo y estragón picado.

Ensalada Monjes. = Salade Moines.

Granos de arroz cocidos, puntas de espárragos Juliana, de blanco de pollo sazonar con vinagreta amostazada y sarpicar de trufas negras ralladas.

Ensalada Monte-Carlo. = Salade Monte-Carlo.

Granos de arroz, escalopes de langostinos, Juliana de corazón (raíz) de apio, lamas de trufas y vinagreta, ligado ligeramente a la mayonesa y un poco pimentón.

Ensalada Mantaise. = Salade Mantaise.

Granos de arroz; atún al aceite; tomates cortados en dados, sazonados a la vinagreta, adicionados de perifollo estragón y cebolletas picadas.

Ensalada Nantense. = Salade Nantaise.

Cantidades iguales de granos de arroz, patatas fileteadas; sazonar con nata, sal, pimienta y jugo de limón.

Ensalada de pescados. = Salade de poisson.

Granos de arroz, cebolla asada y cortada en cuadros pequeños, filetes de anchoas; sazonar con aceite y vinagre, sal, pimienta blanca y perejil picado.

Ensalada Portuguesa. = Salade Portugaise.

Granos de arroz, rondelas de tomate, Juliana de pimientos morrones asados a la parrilla y pelados, y sazonar con esencia de anchoas, aceite, vinagre, sal y pimienta.

Ensalada Provenzal. = Salade Provençale.

Granos de arroz, cuartos de tomate pelados; sazonarlos y saltearlos al aceite con un diente de ajo y perejil picado, cuadritos de berengena salteados al aceite, filetes de anchoas cortados en dados; sazonar con vinagreta corriente.

Ensalada Rejane. = Salade Rejane.

Granos de arroz, rondelas de huevos duros, "raifort" rallado, lamas de trufas, nata Chantilly y un poquito de sal.

Ensalada de arroz diversas. = Salade de riz divers.

Se puede utilizar con entremeses las ensaladas que siguen: A la Andaluza, Carmen, Creole, etc.; ver ensaladas compuestas.

Filetes de arengues salados. = Filets de harengs salés.

Desalados a la leche, limpios y sazonados con dos tercios de mayonesa, un tercio de puré de huevos de pescado (lechecillas), rebajándolo al vinagre, un poco de cayena, condimentándolos con cebolla, perejil, estragón, perifollo, apio, picado todo muy fino.

Frivolidades. = Frivolités.

Entremeses montados en pequeñas barquitas de pasta fonsé y tartaletas montadas a base de crema moulées (nata montada), foie-gras, caviar, ave, jamón y pequeños rollitos de anchoas, etcétera, etc.

Fruta de Mar. = Fruits de Mer.

Todas de mariscos cocidos (no comprendiendo las ostras), se sirven con finas ronchitas de pan inglés y mantequilla.

Cubio-Madrilla pequeña a la Rusa. = Goujons à la Russe.

Hervido lentamente en corto cocimiento de vino blanco y aromatizado, dejarlo enfriar, adobándolo con mayonesa, salpicando con perejil; se puede servir en barquillas especiales.

Hinojo. = Fenouil.

Se prepara como las alcachofas a la Greca.

Hígado de ganso. = Foie-gras.

Se sirve en conchas (si es pequeña cantidad) sobre una servilleta, muy frío; guarnecer con gelatina picada y lamas de trufas.

Huevos rellenos. = Œufs farcis.

Huevos duros, guarnecidos según el gusto del jefe del cuarto frío o camarero especial para entremeses, a la mantequilla, ensalada Rusa, mayonesa, foie-gras, etc.

Huevos de avefría y chorlito real. = Œufs de vanneau ou pluviers.

Hervidos durante ocho minutos y servidos en nidos especiales. Plato preferido por los ingleses.

Judías verdes. = Haricots verts.

Sazonarlas en caliente con aceite, vinagre, perifollo, perejil y cebollitas picadas.

Macedonia (variantes). = Macédoine.

Compuesto de cebolletas, coliflor, pepinillos, guindillas, judías verdes, fondos de alcachofas; poner en tarro de barro, agregándole vinagre hervido adicionado de mostaza y un poco de sal; dejarlo unos días en sazonamiento.

Verdeles marinados. = Maquereaux marinés.

Escoger los más pequeños y prepararlos como arengues Dieppoise.

Melón. = Melon.

Servirlo frío y presentarlo sobre una capa de hielo picado.

Melón frío varios vinos. = Melon frappé aux vins divers.

Por no tener melones cantaloup en España, tomamos una clase de melón lo más parecido, llamado corona o melón amarillo.

De la parte del rabo, cortar una roncha de unos diez centímetros de diámetro, y con una cuchara sacar las pipas y demás filamentos; agregar en el interior dos copas de Oporto o Madera Marsala o Coñac; agregar dos cucharadas de azúcar molida; se deja en maceración durante tres o cuatro horas, en un sitio muy frío, sirviendo con cuchara.

Melón confitado. = Melon confits.

Son pequeños melones catados antes de su maduración; vaciar las pipas y lavarlos con sal y vinagre, el vinagre rebajado con una cuarta parte de agua; ponerlo en una terrina de barro con hierbas aromáticas, como los pepinillos y cubrirlo de vinagre caliente o frío; el vinagre caliente se emplea cuando se quiere conservar bien verde; se sirven después de diez días de maceración.

Mortadella. = Mortadelle.

Embutido especial italiano, que se corta en ronchitas y se sirve como el salchichón.

Mejillones (Moluscos). = Moules.

Cocerlos, quitar de las cáscaras y limpiarlos, sazonarlos con una salsa, mostazada con crema pimentada, agregando una Juliana de apio muy fino.

Mantequilla. = Beurre.

Véase manteca compuesta.

Natas para entremeses. = Crème pour hors d'œuvre.

Puré de todas clases, con nata montada, que reemplaza a la manteca.

Nata de moluscos (mejillones). = Crème moulées.

Nata montada, adicionándole gelatina fundida, mezclada con moluscos limpios, sin cáscara.

Ostras. = Huîtres.

Las ostras se sirven en todas las comidas y se sirven sobre una capa de hielo picado, en fuente o bandeja, acompañado de rebanadas de pan inglés y con mantequilla, cebolla picada aparte, limón y pimienta inglesa, salsa inglesa y vinagre.

Ostras nativas al caviar. = Huître natives au caviar.

Es el entremés más rico y perfecto que existe.

Guarnecer de caviar fresco algunas tartaletas, alrededor; en el hueco, poner una o más ostras limpias; sazonar de pimienta y jugo de limón.

Pepinos. = Concombres.

En ensalada, pelados, cortados en lonchitas y sazonados de sal, dejando unos minutos para que eche el agua el pepino; sazonar con aceite, vinagre, pimienta y sal.

Pepinos rellenos. = Concombres farcis.

Cortar un pepino en mitad, guarnecido con distintas ensaladas, purés o macedonias; sazonarlo fuertemente de pimienta inglesa.

Papeletas de jamón. = Cornets au jambon.

Lamas de jamón en forma de pequeñas papeletas, guarnecidas con gelatina y un poco de perejil en hoja, y también se guarnece con ensalada Rusa.

Picalilis. = Picallilis.

Lo mismo que los variantes, fabricación inglesa.

Pimientos a la Alferiana. = Pimentos à l'Alferienne.

Asar al fuego dulce para quitar la piel; cortarlo por la mitad y quitar las pipas; cortar en gruesa Juliana, sazonar al aceite y vinagre y colocar sobre concha, guarneciéndolo sobre el pimiento con una rondelas de cebolla.

Puerros a la Greca. = Poireaux à la Grecque.

Cortarlos en pedazos de seis a ocho centímetros de largo y cocerlos en marinada, lo mismo que las alcachofas a la Grecia.

Puerros rellenos. = Poireaux farcis.

Cortar el blanco en pedazos de tres a cuatro centímetros de largo, blanquearlos fuertemente y marinarlos en aceite y vinagre; vaciarlos y rellenar a voluntad.

Pechugas de pato (oca) ahumado. = Poitrines d'oies fumées.

Se cortan en escalopes y se sirven guarnecidas de gelatina y perejil.

Pimientos dulces. = Poivrons doux.

Lo mismo que los pimientos a la Algeriana.

Purés para entremeses. = Purées pour hors d'œuvres.

Especialidades inglesas, que se venden en muy escasos establecimientos de ultramarinos de España, conocidos bajo el nombre Potted Beef (vaca), Potted Tongue (lengua), Potted Chicken

(pollo), Potted Ham (jamón), etc., etc. La palabra potted quiere decir bote.

Olivas. = Olives (noir).

Se sirven con cebolla muy fina, aceite, poco vinagre y pimienta.

Pezuñas de cerdo. = Zampino.

Especialidad italiana.

Remolacha roja. = Betteraves.

Cocida con sal y vinagre, puede aplicarse como ensalada y para decorar.

Raíz de apio. = Céleri rave.

Cortado en Juliana y sazonado con nota, vinagreta o mayonesa amostazada.

Repollo. = Choux verts.

Trozos de hojas hervidas y rolladas en paupietas, guarnecidas de cebolla cortada en Juliana; sazonar con aceite, vinagre, pimienta y sal.

Rabanetas. = Radis.

Limpias y colocadas sobre conchas, se comen con sal.

Rábanos. = Radis noir.

Pelarlos, cortarlos en ronchitas y sazonar en ensalada.

Setas. = Cépes.

Setas marinadas, con aceite, vinagre, algún diente de ajo, laurel, tomillo, pimienta en grano, perejil (brunoise de legumbres) (1); cuarto de hora de cocción y seis días de maceración.

Sesos diversos. = Cervelles.

Limpios y cocidos con cebolla, tomillo, laurel, perejil, apio, limón y algunos granos de pimienta; se sirven en ensaladeras o conchas de cristal, con varias salsas.

Salami de Milán. = Salami de Milán.

Se corta y se prepara como el salchichón.

Sardinas. = Sardines.

No tienen ninguna preparación; se aderezan o se sirven en latas, cubiertas de aceite.

(1) Se llama a unas legumbres cortadas en cuadritos muy finos, compuesta de zanahorias, nabos, puerros, apio, etc.

F G H I J K L M N

Salchichas de Francfort. = Saucisses de Francfort.

Hervidas durante doce minutos, se sirven calientes, acompañadas, aparte, de raifort (rábano silvestre) rallado.

Salchichas de Estrasburgo. = Saucisses de Strasbourg.

Lo mismo que las de Francfort.

Salchichas de Viena. = Saucisses de Vienne.

Lo mismo que las de Strasbourg.

Salchichón de Bolonia, Lyon y Arlés. = Saucisson de Bologne, Lyon et d'Arlés.

Cortar en ronchitas y servir en conchas, con perejil en hojas.

Salchichón de hígado de ganso, de faisán y de aves. = Saucisson de foie-gras, faisan et volaille.

Se corta en rondelas y se decoran con gelatina.

Salmón ahumado. = Saumon Fumé.

Cortar en ronchitas y servir en conchas, con perejil en hojas, rizadas con perejil también rizado.

Sardina ahumada. = Spratts.

Especialidad de sardinas muy conocida en Inglaterra; también se sirven en marinadas. Limpiar y colocar en un plato hondo; cubrirla de chalotes y perejil picado; cubrir de aceite y vinagre; dejarlo marinar ocho horas.

Salchicha de Tours. = Rillettes de Tours.

Conserva puesta en botes o lata y que se sirve en el mismo bote.

Salmonetes al azafrán o a la Oriental. = Rougets au safran ou à l'Orientale.

Escoger los más pequeños; colocarlos en una placa con aceite; cubrirlos con vino blanco; salarlos a razón de cuatro gramos por medio litro de líquido; agregar perejil, tomate, hinojo, laurel, tomillo y dientes de ajo, todo cortado; emense (fileteado); pimiento y azafrán coliandre; cocerlo durante diez minutos y dejarlo enfriar en la misma marinada, y servirlo con ronchitas de limón pelado a vivo.

Tartaletas diversas. = Tartalettes divers.

Ver barquitas.

Tartaletas de atún. = Tartalettes de thon.

Pequeñas costradas y en el centro guarnecidas de puré de atún ligado con mayonesa; cubrirlo con una escalopa de atún y alrededor una bordura de clara y yema de huevo, y un punto de perejil picado en el centro.

Tomate a la Genovesa. = Tomates à la Génoise.

Tomates medianos y duros, cortarlos en rondelas y aderezarlos en conchas, alternando con pimientos morrones y amarillos asados y pelados; sazonar con vinagreta y anchoas, y guarnecer alrededor con rondelas de patatas hervidas.

Tomate a la Mónaco. = Tomates à la Monégasque.

Pequeños tomates vaciados y marinados; rellenos de una farsa compuesta de atún, huevos duros, cebollas, perejil, perifollo y estragón, picados y liados a la mayonesa; colocar en conchas; hojas de perejil alrededor.

Tomate.

Fruto de la tomatera; se come al natural con sal o cortados en rondelas con sal, aceite y vinagre y pimienta blanca inglesa

Tomates en cuartos. = Tomates en quartiers.

Tomates medianos, mondados y limpios, rellenos con un puré de pescado o de macedonia de legumbres, liada a la mayonesa, con gelatina; enfriarlos bien, colocándolos en cámara frigorífica o sitio a propósito, y cortarlos en cuatro partes; servir en concha sobre una capa de perejil en hojas.

Truchas marinadas. = Truites marinées..

Escalfarlas en un corto cocimiento de vino blanco, con un poco de vinagre al estragón; dejarlo enfriar en el mismo cocimiento, y servir con ronchitas de limón y también en seco, peladas y decoradas con trufa y bañadas a la gelatina.

Truchas marinadas (filetes). = Truites marinées (filets).

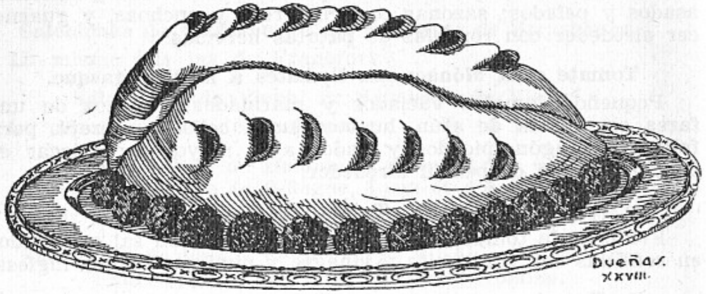
Quitar la piel de la trucha; naparla de una salsa fría cualquiera; colocarlas en conchas sobre una ensalada de legumbres; salpicar de coral y guarnecer de lamas de huevos duros; rondelas de rabanetas y remolacha.

Variantes. = Pickles.

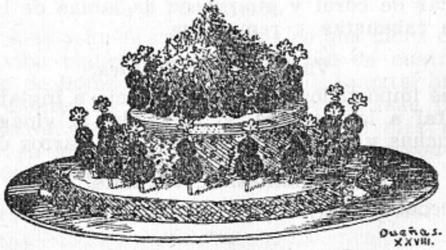
Variantes importados de Italia, Francia e Inglaterra en frascos de cristal a la mostaza, al estragón, al vinagre, y que se sirve en conchas y también se sirve en sus tarros de cristal.

Variantes. = Variants.

Ver macedonia.



Foie-gras a la gelatina con trufas.



Trufas Real Bella Vista.

Savories.

Los savories se sirven al final de las comidas, fuertemente condimentados de cayena. Generalmente no figuran en menús de banquetes, e indicamos algunas recetas de más nombre y empleo en los principales restaurants. Tiene algún parecido a los entremeses y, en muchos casos, sustituye a los mismos y éstos van montados en bouches, tartaletas, tostas y barquitas.

Anchoas. = Anchois.

Filetes de anchoas, colocarlos sobre tostas y servir ligeramente templados.

Angel a caballo. = Anges à cheval.

La carne de las otras limpias; envolverlas en ronchitas de tocino ahumado (bacon) y grillarlas a la parrilla; colocar en tostas.

Barón.

En tartaletas, tocino ahumado a la parrilla, champignon a la parrilla, tuétano escalfado; colocar intercalado.

Beurrek a la Turca. = Beurreck à la Turque.

Cortar en brounoise 250 gramos de Gruyére; ligarlo con tres cucharadas Bechamel; dejar enfriar; cortar en tamaño de cigarrillo, y envolver en una pasta a Nouilles muy fina; empanarlo a la inglesa y freírlo; servir muy caliente.

Champignons.

En tostas, colocar Champignon enteros a la parrilla.

Champignon bajo campana. = Champignon sous cloche.

En tostas, colocar cabezas de champignon medianos, sazonados con sal y pimienta, mantequilla maître d'hôtel, media cucharada de nata; colocarlos sobre una tosta; ponerlo sobre un plato, huevos, y cubrirlo con una campana de cristal, y dejarlo cocer veinte minutos suavemente (colocar las cabezas boca arriba, con el fin de que conserven su sazonamiento y líquido).

Carlo-Magno. = Charlemagne.

En tostas, colocar colas de gambas al Curry (frascos especiales de polvo); especias indias y sirve para confeccionar la salsa que lleva dicho nombre.

Carlos V. = Charles V.

En barquitas guarnecidas de huevos de pescados, cubiertos de pasta a souffle de queso, cocerlo al horno como un souffle.

Codogan.

Barquitas rellenas de espinacas a la manteca, colocar dos ostras; napar salsa Mornay y glasear salamandra.

Crocante Señor. = Croque monsieur.

En tartaletas colocar lamas de jamón cocido (York); colocarlo entre dos lamas de Gruyére; colocar entre dos capas de pan sandwichs; cortarlo en redondo; pasarlo a la inglesa de huevo, y freírlo.

Derby. = Derby.

En tartaletas guarnecidas de puré de jamón, media nuez confitada encima.

Diablillos. = Diablotins.

En tostas guarnecidas de pequeños gnokis escalfados, salpicado de queso rallado; gratinarlo y servirlo.

Diana. = Diane.

En tartaletas, colocar escalopes de higadillos de ave ligeramente salteados; envolverlos en lamas de tocino, pasándoles una brocheta y asarlo a la parrilla; colocar sobre tartaleta.

Epicure.

En tostas, preparar una pasta de un cuarto de Roquefort, un cuarto de manteca, un cuarto de nueces secas y picadas; sazonar; colocar sobre tostas calientes fritas a la manteca.

Escocés. = Ecossais.

En tostas, guarnecidas de huevos revueltos, colocar en medio un filete de anchoa.

Eureka.

En barquitas, guarnecidas de una pasta a souffle al champignon; en el centro decorarlo con filetes de anchoas.

Favorita. = Favorite.

En tartaletas, guarnecidas de pasta souffle al parmesan, adicionado de trufas y colas de gambas.

Fedora.

En tostas, guarnecidas con champignon a la parrilla, tocino ahumado (bacon), aceitunas rellenas.

Florentina. = Florentine.

En tartaletas, guarnecidas con espinacas en hoja; cubrirlo con pasta souffle al parmesan; gratinar y decorar con puré de anchoas.

Goloso. = Gourmets (des).

En tostas, jamón picado, ligado a la manteca amostazada.

Haddock.

En tostas, guarnecidas de filetes de Haddock, salteados a la manteca (pescado parecido a la pescadilla disecada).

Holandesa. = Hollandaise.

En tostas, guarnecidas de Haddock picado, montado sobre lamas de huevos duros.

Indiana. = Indienne.

Bocaditos (bouches), guarnecidos de colas de gambas al Curry y chutney picado.

Lechecillas (huevas de pescado). = Laitances.

Barquitas guarnecidas de huevos de pescado escalfados y fuertemente sazonados de cayena.

Lucifero. = Lucifer.

La carne de las ostras limpias, bañada en mostaza clara y empañadas a la inglesa, freírlas y servir (bouquet perejil frito).

Marquesa. = Marquise.

En tostas, rellenar con pequeños gnoquis, salsear con salsa Mornay fuertemente de cayena, glasear y servir.

Mefisto. = Mephisto.

En barquitas, guarnecidas de lechecillas de pescado, cubrir con salsa Mornay, salpicón de trufa picada muy fino.

Pajas al Parmesán. = Paillettes au Parmesan.

Pajitas de hojaldre al Parmesan y cayena.

Radglan.

En tartaletas, guarnecer el fondo con puré de huevos de arengue ahumado; recubrirlo de souffle de Haddock.

Rajá. = Radjah.

Tartaletas, guarnecidas de pasta de jamón al Carry, salpicado de chuney.

Real. = Royal.

Tartaletas decoradas de un cordón de farsa de ave; rellenar de un puré de lo mismo y gratinar.

Sardinas. = Sardines.

Sobre tostas; limpias y deshuesadas; guarnecer con filetes; calentar y servir.

Scoth Woodcock.

Barquitas rellenas de huevos revueltos; colocar filetes de anchoas enrejilladas; calentar y servir.

Souffle al parmesan. = Soufflé parmesan.

Lo mismo que el de trufa, sustituyendo la trufa por parmesan.

Souffle de trufas. = Soufflé aux truffes.

Lo mismo que el de champignon, sustituyendo el champignon por trufa.

Souffle champignon. = Soufflé aux champignons.

Agregar a la pasta soufflé puré de champignon.

Tosca.

Guarnecer el fondo de las tartaletas de colas de gambas a la americana; recubrir de pasta de souffle al parmesan.

Tuétano. = Moelle.

Tostas guarnecidas con tuétano escalfado y glasear salamandra.

Vendome.

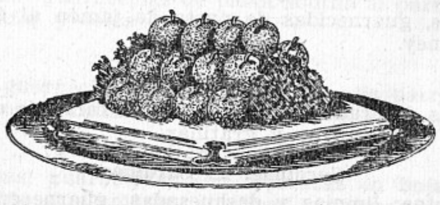
Guarnecer las tartaletas con setas picadas a la bordalesa; dados de tuétano crudo; huevos duros picados; miga de pan; jugo de limón, y extracto de carne; mezclarlo todo; calentar al horno; servir con lamas de tuétano.

Windsor.

Tartaletas guarnecidas con puré de jamón cubierto con champignon a la parrilla y champignon picado.

Quesadilla. = Welsh rarebit.

Tostas, recubrirlas con una pasta de queso de Chester desliado y fundido en cerveza y cayena; gratinar.



Ostras a la Dominicana.

Sopas.

CONSUMADOS O CALDOS. = CONSOMMÉS. = CLEAR SOUPS

Consumado. = Consommés.

Para obtener un consomé perfecto y de buen gusto son precisas las siguientes cantidades: tres kilogramos de carne magra, cuatro kilogramos de carne con hueso, un kilogramo de zanahorias, 800 gramos de nabos, medio kilogramo de puerros, tres cebollas de 50 gramos, doradas a la plancha, con seis de pimienta, dos de apio, 100 gramos chiribías, 15 litros de agua, 75 gramos de sal, y cinco horas de cocción; pasar al chino.

Clarificación. = Clarifications.

Consomé blanco, clarificar 10 litros de consomé, dos kilogramos de carne de vaca, magra, sin nervio; 100 gramos zanahorias, 250 gramos puerros, cuatro claras; todo picado, dejarlo hervir durante dos horas y pasarlo a la estameña.

Africana. = Africaine.

Consomé de ave, ligeramente ligado con Curry guarnecido de quenefas y granos de arroz blanco.

Albion.

Consomé corriente, guarnecido de foie-gras, puntas de espárragos, juliana de trufas, crestas de gallina.

Alejandra. = Alexandra.

Consomé de ave, ligeramente ligado a la tapioca; juliana de aves y juliana de lechuga (chiffonnade).

Alemana. = Allemande.

Consomé corriente, líquido, a la tapioca, guarnecido de juliana de col roja, ronchitas de salchichas de Francfort y ronchitas de rábano picante (Raifort).

Alfonso XIII de Borbón. = Alfonso XIII Bourbon.

Consomé de ave ligado a la tapioca, guarnecido de óvalos de farsa de ave, perlas del Japón y hojas de perifollo.

Alones de ave. = Ailerons.

Consomé de ave, guarnecido de alones de pollo, deshuesados y rellenos, breseados; granos de arroz blanco.

Alsaciana. = Alsacienne.

Consomé corriente, guarnecido de profiterales pequeños, rellenos de puré de foie-gras y Nouilles cortados en diámetro de dos centímetros.

Anciana (antigua). = Ancienne (A l').

Consomé de la pequeña marmita; guarnición aparte de costrones guarnecidos de un puré de legumbres, salpicados con queso y gratinados a la salamandra.

Andaluza. = Andalouse.

Consomé corriente, perfumado de tomate, guarnición tomate concasé; Juliana de jamón, arroz blanco y dados de Royal.

Arenberg.

Consomé de ave, guarnecido de zanahorias, nabos y trufas a la cuchara redonda a legumbres (núm. 12); guisantes, quenefas de puré de ave y lamitas de royal al puré, de espárragos.

Arroz. = Riz.

Consomé de ave, guarnecido de arroz y hojas de perifollo.

Divette (artista renombrada). = Divette.

Consomé de aves, guarnecido de óvalos de royal de cangrejos, quenefas rellenas (esperinge) y perlas de trufas negras.

Aurora. = Aurore.

Consomé perfumado de tomate, ligado ligeramente a la tapioca; guarnecer juliana de filetes de aves.

Beatriz (Infanta). = Beatrice.

Consomé de ave, ligado a la sémola de trigo, lamita de farsa de ave, al puré de tomates y royal de huevo.

Bella campesina. = Belle fermiére.

Consomé, guarnecido de juliana de ropollo, juliana de judías verdes y pastas de Italia.

Bella Gabriela. = Bella Gabrielle.

Consomé de ave, ligado a la tapioca, guarnecido de quenefas de ave y colas de gambas.

Bellini.

Consomé de ave, guarnecido de pequeños gnoquis, ligeramente gratinados.

Berchoux.

Consomé al fumet de caza, guarnecidos de royal a la esencia de codorniz y al puré de castañas, juliana de trufas y champignon.

Bohemiana. = Bohémienne.

Consomé de ave, ligeramente ligado a la tapioca; guarnecer de cuadritos de royal al puré de foie-gras; servir aparte profiteroles.

Bretona. = Bretonne (núm. 1).

Consomé, guarnecido de cuadritos muy finos de zanahorias, nabos, puerros, apio, estofados a la manteca y consomé; servir aparte cuadritos pequeños de costrones fritos.

Bretona. = Bretonne (núm. 2).

Consomé, guarnecido de juliana de puerros, apio, cebollas, champignons y hojas de perifollo.

Britannia.

Consomé ligado a la tapioca, guarnecido de juliana de langosta y de trufas.

Cabello de Angel. = Cheveux d'Anges.

Consomé de ave, guarnecido de fideos muy finos.

Canciller. = Chanceliére.

Consomé de ave, guarnecido, rondelas de royal al puré de guisantes frescos, juliana de ave, trufas y champignons.

Carmelita. = Carmélite.

Consomé de pescado ligado al arrow-root, guarnecido de rondelas de farsa de pescado y granos de arroz.

Carmen.

Consomé al fumet de pimientos y tomates, guarnecidos de dados de tomate y fina juliana de pimiento dulce, granos de arroz y alguna hoja de perifollo.

Carnicera. = Bouchére.

Consomé de la pequeña marmita, guarnecidos de pequeñas bolas de coles braseadas, lamas de tuétano de vaca escalfados y colocados sobre lonchitas de pan tostado (servidos aparte).

Carolina. = Caroline.

Consomé de ave, guarnecido de rombos de royal a la leche de almendras, granos de arroz blanco y hojas de perifollo.

Castellana. = Châtelaine.

Consome de ave ligeramente ligada a la tapioca, guarnecido de cuadritos de royal, compuestos de un tercio de un puré soubize (cebolla) y dos tercios de puré de alcachofas y quenefas de ave a la puré de castañas y nata.

Cazador. = Chasseur.

Consomé al fumet de caza pluma, perfume Oporto y guarnecido de juliana de champignon, hojas de perifollo y profiteroles rellenos de puré de caza.

Celestina. = Célestine.

Consomé ligeramente ligado a la tapioca, guarnecido de crepés a las finas hierbas o la trufa finamente picada.

Cenicienta. = Cendrillon.

Consomé de ave, trufa hervida al vino de marsala, cortada en juliana; granos de arroz.

Chevrosa. = Chevreuse.

Consomé de ave, guarnecido de gruesas quenefas de ave, rellenos de un puré de espárragos verdes y juliana de trufas.

Cyrano.

Consomé al fumet de pato, guarnecido de gruesas quenefas de pato glaseadas y gratinadas.

Colbert.

Consomé, guarnición printanier de legumbres y huevos pequeños escalfados.

Colombina. = Colombine.

Consomé de ave printanier, juliana de pichón y huevos de pichón escalfados.

Condesa. = Comtesse.

Consomé de ave, ligado a la tapioca, rectangulares de royal al puré de espárragos blancos, rondelas de hojas de lechuga, rellenas; quenefas redondas en detalles, en trufa.

Consomé de falsa tortuga. = Mock (1) Turkle-Clear.

Consomé de tortuga; reemplazar la tortuga por pedazos de ternera, guarnecido de riñones y crestas de gallo.

Crécy.

Consomé de ave, ligeramente ligado a la tapioca, guarnecido de rectángulos de royal al puré de zanahorias, Brunesa de zanahorias y hojas de perifollo.

Croûte au Pot.

Consomé en pequeña marmita, guarnecido de legumbres de marmita, torneadas; repollo; puerros en cuadros (aparte). Ronchitas de panecillos tostados y queso rallado.

(1) **Mock.**—En inglés quiere decir engañar, falsificar; por eso se cambia la tortuga por una carne muy parecida, que es la de ternera.

Cussy.

Consomé al fumet de perdices, guarnecido de rondelas de royal al puré de castañas y de perdiz; quenefas de perdices, juliana de trufa, medio vaso a licor de Madera y medio de coñac.

Dama Blanca. = Dame Blanche.

Consomé de ave, ligeramente ligado a la tapioca; royal de leche de almendra cortados en cuadritos pequeños, suprema de ave cortada al cortapastas muy fina.

Demidoff.

Consomé de ave, guarnecido de zanahorias, nabos, guisantes a la cuchara núm. 12, quenefas de ave y hojas de perifollo.

Deslignac.

Consomé de ave, ligeramente ligado a la tapioca, guarnecido de royal en dados pequeños y rondelas de lechuga farsida y algunas hojas de perifollo.

Diablillos. = Diablotins.

Consomé de ave, ligado a la tapioca, guarnecido de rondelas de pan de miga, de dos centímetros de diámetro por seis milímetros de espesor, y napar de una pasta compuesta de bechamel muy reducida, queso rallado y cayena; una bolita de manteca; gratinar, y servir.

Diana. = Diane.

Consomé, al fumet, de faisán o caza, cuarnecido de quenefas de lo mismo y brunoise de apio y granos de cebada cocida.

Diplomático. = Diplomate.

Consomé ligado ligeramente a la tapioca, guarnecido de juliana de trufas negras y rondelas de farsa de ave y colas de cangrejos.

Dominicana. = Domenicaine.

Consomé de ave, guarnecido pechuga de pollo en juliana; pasta de Italia; servir queso rallado aparte.

Doria.

Consomé de ave, guarnecido de quenefas de ave, bolas de pepinos a la cuchara núm. 12, glaseadas; hojas de perifollo y pequeños profiteroles.

Douglas.

Consomé guarnecido de mollejas breseadas, fondos de alcachofas y puntas de espárrafos.

Dubarry.

Consomé ligado ligeramente a la tapioca, royal de coliflor y pequeños bouquet de coliflor y hojas de perifollo.

Duquesa. = Duchesse.

Consomé de ave, guarnecido de perlas del Japón, de royal y juliana de lechuga.

Elena. = Héléne.

Consomé de ave al jugo de tomate, royal en cuadros pequeños y profiteroles al parmesan.

Embajadores. = Ambassadeurs.

Consomé de ave, guarnecido de cuadritos de Royal, con trufas picadas de cuadros pequeños de champignon y de trufa.

Emperatriz. = Impératrice.

Consomé de ave guarnecido de crestas de pollo y riñones (huevos) de gallo; rondelas de Royal.

Enrique IV. = Henri IV.

Consomé de pequeña marmita guarnecido de la misma legumbre y arroz cocido.

Escocesa. = Ecossaise.

Caldo de carnero desgrasado, guarnecido de carnero cocido, perlas de cebada blanqueada y gruesa brunoise de legumbres.

Favorita. = Favorite.

Consomé ligeramente ligado a la tapioca, guarnecido de un printanier a la cuchara núm. 12, juliana de fondos de alcachofas y champignon, hojas de perifollo.

Fideos. = Vermicelle.

Consomé de ave, guarnecido de fideos (finos).

Florentina. = Florentine.

Consomé guarnecido de lechugas, farsida al arroz y rondelas de tuétano de vaca blanqueada.

Foinville.

Consomé guarnecido de quenefas de tres colores (verde, rojo y blanco).

Garibaldi.

Consomé de ave, guarnecido de perlas del japón y spaghettis.

Germinal.

Consomé al fumet de estragón, guisantes, judías, puntas de espárragos y pequeñas quenefas de ave, hojas de perifollo y estragon.

Grimaldi.

Consomé guarnecido de puré de tomate, Royal cortado a cuadros pequeños y juliana de apio.

Guluas. = Gauloise.

Consomé de ave ligado con yemas de huevos, guarnecido de pequeñas crestas y riñones de gallo, rondelas de jamón.

Hoche Pot.

Consomé de rabo de vaca breseado al vino Madera, cuadritos de codillo jamón, repollo y legumbres torneadas.

Indiana. = Indienne.

Consomé ligado al curry, Royal a la leche de coco, arroz blanco aparte.

Infante.

Consomé de ave ligeramente ligado a la tapioca, guarnecido de juliana, de pimiento dulce, hojas de perifollo y arroz blanco.

Imperial. = Impérial.

Consomé de ave ligeramente ligado a la tapioca, quenefas y crestas y riñones (huevos) de gallo; guisantes y hojas de perifollo.

Javier. = Xavier.

Consomé de ave ligado a la tapioca, guarnecido de Real a la puré de ave y hojas de perifollo y granos pequeños de judías verdes.

Judic.

Consomé de ave muy fuerte, guarnecido aparte en cocota; lechugas braseadas, farsa de ave sobre la lechuga y salpicar de juliana de trufas.

Juliana. = Julienne.

Consomé guarnecido de pequeños bastoncitos muy finos de zanahorias, puerros, nabos, repollo sazonado de sal, azúcar y pimienta inglesa, estofado a la manteca; incorporar al servir guisantes y bastoncitos de judías verdes.

Kleber.

Consomé de la pequeña marmita, guarnecido de unos trocitos de pecho, bolas de patatas y zanahorias (cuchara núm. 12), y guisantes.

Loreto. = Lorette.

Consomé guarnecido de juliana de trufa, de apio, riñones (huevos) de gallina, pequeñas croquetas de patata Loreto (ver legumbres).

Lucullus.

Consomé de caza al perfume de codorniz, guarnecido de trufas y legumbres a la cuchara núm. 12, quenefas de tres colores y bouquet de coliflor; servir aparte pequeños costrones napados a la puré de foie-gras.

Madrileña. = Madrilène.

Consomé de ave al perfume de apio, ligeramente atomatado; se sirve frío y sin guarnición y caliente guarnecido de tomate poche fileteado.

Maintenon.

Consomé ligeramente ligado a la tapioca, guarnecido de quenefas de ave, puntas de espárragos, crestas de ave y arroz blanco.

María Stuart. = Marie Stuart.

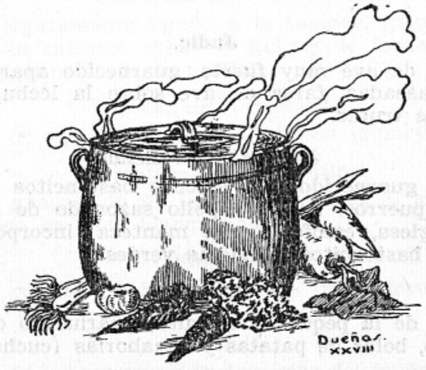
Consomé de ave ligeramente ligado a la tapioca, guarnecido de quenefas de ave y lamas de trufas.

Marmita de gallina. = Poule au pôt.

Consomé de la pequeña marmita, guarnecido de una gallina cocida, que se sirve (aparte) en la mesa, cortándolo a la vista del cliente.

Marmita (pequeña). = Petite marmite.

La pequeña marmita es un caldo de legumbres muy apre-



Marmita pequeña.

ciado y de especial perfume, que en todos los países del mundo tiene verdaderos amantes a saborear este delicado manjar. A continuación damos las recetas más corrientes en todos los res-

taurantes europeos. Trozos de vaca de la parte trasera, cortada en trozos regulares, alones, cuellos y mollejas de ave, hueso de tuétano de vaca, legumbres, puerros, zanahorias, nabos, apio, repollo, todo torneado; aparte se sirven lonchitas de pan tostado y queso rallado. Cuando se dice Petite Marmite a la Riche (rica pequeña marmita) se sirven las legumbres aparte.

Marquesa. = Marquise.

Consomé guarnecido de quenefas de aves y de trufas; lechugas y apio en juliana.

Milanesa. = Milanaise.

Sopa italiana, compuesta de toda clase de legumbres; se puede agregar macarrones o arroz, a gusto.

Mirette.

Consomé de la pequeña marmita, guarnecido de quenefas de ave, lechugas, hojas de perifollo, y servir aparte pailletees al Parmesan (pajas al Parmesan).

Mónaco.

Consomé de ave, guarnecido de printanier, perlas del Japón y pequeños profiteroles.

Monte Carlo.

Consomé de ave ligeramente ligado con tapioca, puntas de espárragos, juliana de lechuga breseada.

Montmorency.

Consomé de ave ligeramente ligado a la tapioca, guarnecido de puntas de espárragos, quenefas de ave y arroz blanco.

Murillo.

Consomé de ave, guarnecido de fideos finos, tomate concasé, guisantes y granos de arroz.

Nelson.

Consomé al perfume de pescado ligado a la fécula arrow-root, guarnecido de arroz y pequeños bouches (volovanes pequeños), relleno de un salpicado de langostinos a la americana.

Nesselrode.

Consomé de chochas, guarnecido de rondelas rizadas de royal a la puré de castañas y de carne de caza; juliana de chochas.

Nizarda (de Niza). = Niçoise.

Consomé al perfume de tomate, guarnecido de royal atomatado, royal de judías verdes y cuadritos de patatas.

Nido de golondrinas. = Nid d'Hirondelles.

Esta sopa se sirve con poca frecuencia en Europa. Las golondrinas necesarias para esta sopa son de una raza especial, muy pequeña, y se encuentran en la India, sobre las costas de China; hay dos clases, las blancas y las negras. Las blancas son las solicitadas, por ser consideradas como manjar muy exquisito, y las traen a Europa sólo algunas casas de París y Londres. Limpias y cocidas en consomé doble de ave, y se sirven las golondrinas aparte, en nidos pequeños de patatas paja.

Ninon.

Consomé de ave, guarnecido de zanahorias y nabos a la cuchara núm. 12; perlas de trufas aparte; tartaletas rellenas de farsa de ave, yemas de huevos y estrellas de trufas.

Normanda (de Normandía. = Normande.

Consomé guarnecido de puerros, zanahorias, nabos en paisana, juliana de lechuga estofada y hojas de perifollo.

Olga.

Consomé al perfume de Oporto, guarnecido juliana de apio (raíz de apio), puerros, zanahorias y trufas.

Oriental. = Orientale.

Consomé de carnero, ligado al puré de tomate, guarnecido de medias lunas de zanahorias, lengua a la escarlata, trufas royal a la crema y arroz azafranado.

Orleans. = Orléans.

Consomé ligeramente ligado a la tapioca, guarnecido de quenefas de ave de tomate y de espinacas tres colores.

Orsay D'.

Consomé de ave, guarnecido de yemas de huevos escalfados, juliana de filetes de pichón, puntas de espárragos verdes.

Oxtail.

Consomé guarnecido de rabo de vaca en trocitos, puerros y apio en juliana y zanahorias; bolas de nabos a la cuchara número 12.

Prado Verde. = Vert Pré.

Consomé ligado con tapioca, guarnecido de patatas, de espárragos, guisantes, juliana de lechuga y judías verdes, y hojas de perifollo.

Pastas de Italia. = Pâtes d'Italie.

Consomé natural o de ave, guarnecido con diversas clases de pastas.

Pastora. = Bergère.

Consomé ligado con tapioca, guarnecido con legumbres frescas cortadas en lamitas finas.

Patti.

Consomé de ave, ligeramente ligado con tapioca, guarnecido de fondos de alcachofas y trufas en rombos.

Primaveral. = Printanier.

Consomé de ave, guarnecido de una printanier de guisantes, puntas de espárragos, judías verdes, zanahorias y nabos.

Primaveral Colbert. = Printanier Colbert.

Consomé printanier, agregando un huevo escalfado por persona.

Primaveral Real. = Printanier Royal.

Consomé Printanier, agregándole cuadritos de royal.

Princesa. = Princesse.

Consomé de ave, ligeramente ligado a la tapioca, guarnecido de blanco de pollo en dados y puntas de espárragos.

Rabo de vaca. = Queue de boeuf.

Marmita con trozos de rabo de vaca, revenidos con un mirepois de legumbres y huesos de vaca. El consomé muy fuerte de substancia y ligado ligeramente al arrow-root, guarnecido de zanahorias y nabos en gruesa printanier, trozos de rabo de vaca y un vaso de viejo vino madera.

Ramilletera. = Bouquetiére.

Consomé de ave, ligeramente ligado con tapioca, guarnecido de toda clase de legumbres del tiempo y torneados a la mano.

Raquel. = Rachel.

Consomé ligeramente ligado con tapioca, juliana de trufa y de blanco de pollo y fondos de alcachofas en dados pequeños y cuadritos de tuétano.

Raviolis.

Consomé guarnecido de pequeños raviolis.

Real. = Royale.

Consomé de ave, guarnecido de real a cuadritos (dados).

Regencia. = Regence.

Consomé de ave ligado con tapioca, guarnecido de yemas de huevos, nata y riñones (huevos) de gallo.

H I J K L M N

Reina. = Reine.

Consomé de ave ligeramente ligado con tapioca royal de puré de ave y juliana de pechuga de ave.

Renacimiento. = Reinaissance.

Consomé guarnecido de legumbres printanier real y hojas de perifollo (consomé de ave).

Rico o bueno. = Riche.

Consomé doble de ave; se sirve generalmente en taza y en banquetes y soupes; cuando se sirve en platos soperos va guarnecido con trufas y blanco de ave en juliana.

Rossini.

Consomé de ave ligeramente ligado con tapioca, guarnecido de profiteroles al puré de foie-gras y daditos de trufa.

Rothschild.

Consomé de caza al madera u oporto, guarnecido de quenefas de caza y trufas en dados.

Sagu. = Sagou.

Consomé ligado a la fécula de palmeras (1).

San Alberto. = Saint-Hubert.

Consomé de caza guarnecido de cruces de real de puré de ciervo y de faisán ligado con salsa salmi, juliana de filetes de pájaros y de trufas al vino blanco reducido.

Sarah Bernhard.

Consomé ligado con tapioca, guarnecido de puntas de espárragos, trufa en juliana y quenefas de ave y colas de cangrejo.

Sévigné.

Consomé de ave guarnecido de juliana de lechuga, quenefas de ave, puntas de espárragos y hojas de perifollo.

Solange.

Consomé guarnecido de cebada perlada, juliana de ave y daditos de hoja de lechuga.

---

(1) Fécula que se extrae de la médula de varias clases de palmeras.

Suzette.

Consomé de la pequeña marmita, juliana de apio y trufa, cocida al oporto, rombos de real y pajas al parmesan, servidas aparte.

Tapioca.

Consomé de ave ligado con tapioca.

Teodora. = Théodora.

Consomé de ave guarnecido de juliana de trufa, blanco de ave, rombos de royal y puntas de espárragos y algunos guisantes.

Tortuga. = Tortue.

Consomé muy apreciado por los ingleses, y necesita una preparación especial; se hierve la carne de tortuga adicionada de buey, aves, apio, hierbas aromáticas, clarificada y servida con trozos de tortuga.

Tosca.

Consomé de ave ligado con tapioca, quenefas de ave, de puré de foie-gras, trufas a cuadritos y fina juliana de zanahorias, pequeños profiteroles de puré de ave servidos aparte.

Tres filetes. = Trois filets.

Consomé guarnecido de juliana de lengua, trufa y blanco de ave.

Tuétano. = Moelle.

Consomé ligeramente ligado con tapioca, guarnecido de rondela de tuétano y hojas de perifollo.

Vatel.

Consomé de pescado, guarnecido de quenefas del mismo, colas de cangrejos y trufa de juliana.

Victoria.

Consomé doble de ave ligeramente ligado con tapioca, guarnecido de quenefas, de langosta, blanco de ave y guisantes.

Villanueva. = Villeneuve.

Consomé de ave guarnecido de rectángulos de lechugas rellenas de farsa, de crepes a la farsa, de jamón y cuadritos de Real.

Vividor. = Viveurs.

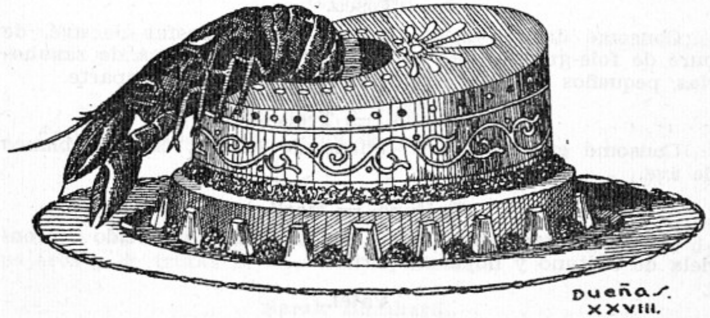
Consomé de ave al perfume de remolacha roja, adicionado de medio decílitro de cerveza reducida por litro de consomé, diablotins al paprika y apio estofado en paisana.

Windsor.

Consomé de pie de ternera ligado con yemas y nata, rombos de pie de ternera.

Zorrilla.

Consomé madrileño, guarnecido de garbanzos y arroz blanco.



Darne de salmón a la manteca Montpellier.

CONSOMES ESPECIALES PARA SOUPERS Y BANQUETES. CONSOMMÉS SPECIAUX POUR SOUPERS ET BANQUET

Consomé al aroma de apio. = Consommé a l'essence de celeri.

Cada litro de consomé incorporar 150 gramos de apio.

Consomé al aroma o perfume de codornices. = Consommé a l'essence de cailles.

Se hace a razón de cuatro codornices por litro de consomé, incorpolándolos al caldo, y dejarlos cocer hasta su clarificación.

Consomé al perfume de perdiz. = Consommé au fumet de perdreau.

Incorporar a la clarificación una perdiz por cada dos litros de consomé.

Consomé al perfume de estragón. = Consommé a l'essence d'estragon.

Unas pocas hojas es necesario para perfumar el consomé.

Consomé al perfume de morilles (setas negras). = Consommé a l'essence de morilles.

Ciento cincuenta gramos de morilles frescos ó 100 gramos secas por litro de consomé; deben cortarse fileteados, bien finos, con el fin que rinda el máximum de perfume.

Consomé al perfume de trufas. = Consomme a l'essence de truffes.

Agregar a la clarificación 50 gramos de peladuras de trufas frescas, fileteadas, por litro de consomé.

Consomé diversos vinos. = Consommé aux vins.

Agregar por cada litro de consomé 10 centílitros de vino al perfume deseado, tales como Madera, Oporto, Marsala, Jerez, etcétera.

Estos consomés, especiales para soupers y banquetes, se sirven generalmente fríos, y no admiten ninguna clase de guarnición; se obtienen bajo el mismo procedimiento que los consomés corrientes; solamente es necesario aumentar la cantidad de carne o legumbre del elemento determinado o aromático o de sabor que debe caracterizar el consomé que desea servirse, sin que sea la aroma o la esencia o el perfume muy pronunciado.

Cuando el consomé es servido frío. debe ofrecer un aspecto de gelatina estrictamente ligera y apenas espesa, que demasiado gelatinosa sería muy desagradable al paladar. En cuanto a los consomés al perfume de vinos, debe tomarse una clase de los mismos de un gusto delicado de bouquet y de calidad inmejorable.

Consomé Madrileña. = Consommé Madrileñe.

Agregar por litro de consomé dos o tres tomates y una ramita de apio.

SOPAS O POTAGES. = SOUPES AU POTAGES

Abuela. = Gran Mère.

Coles. patatas, apio, cebolla, puerros, nabos cortados en grueso, juliana de lechuga, acedera, espinacas, pasta de Italia, perifollo, tres cuartos de agua y un cuarto de leche y mantequilla.

Alenois.

Patatas en Paisana, berros, mantequilla, leche, perifollo; veinte minutos de cocción.

Alsaciana. = Alsacienne.

Repollo en choucrutex a soubise (puré de cebolla), ligado a la harina y mojado al consomé blanco, y guarnecido de quenefas de patatas.

Auvernia (De). = Auvergnate.

Marmita de cabeza de puerco salada; zanahorias, nabos, puerros, patatas, repollo, lentejas guarnecidas de cabeza de puerco, guarnecido de ronchitas de pan.

Beaucaire.

Repollo, puerros, apio, mollejas de pollo en juliana; consomé blanco, guarnecido de cebada perlada; escalopes de higadillo de pollo; queso rallado.

Brasileña. = Brasilienne.

Zanahorias, nabos, apio, tomates concasés, cebollas fileteadas, estofado a la manteca; consomé blanco, ligado a la puré de judías rojas y granos de arroz.

Brabanzona. = Brabançonne.

Zanahorias, nabos, puerros, apio, cebolla; todo cortado en paisana, estofado con manteca; mojar con leche, y guarnecido de bizcochos de Bruselas.

Boda o Casamiento. = Mariage.

Marmita hecha con vaca, gallina y cordero, guarnecida como la marmita corriente, guarnecido de arroz azafranado.

Buena Mujer. = Bonne Femme.

Patatas y puerros paisana, rehogado a la mantequilla; mojar consomé blanco, guarnecido de rondelas de pan tostado y mantequilla y nata.

Colona. = Fermiere.

Paisana de legumbres; juliana de repollo, mojar consomé; lamas de pan de libreta.

Cultivador. = Cultivateur.

Paisana de legumbres; estofado a la manteca, patatas, tocino y pechos de ternera; mojar consomé blanco y guarnecer tocino y pecho cortados a cuadritos.

Flamenca. = Flamande.

Puré de coles de Bruselas; estofadas a la manteca, patatas paisana; mojar consomé, guarnecido de pequeñas coles de Bruselas.

Juanita. = Juannette.

Paisana de legumbres y patatas, mojadas en consomé blanco, guarnecido con guisantes gruesos y judías verdes; acederas, hojas de berros, perifollo, leche y mantequilla; lonchitas de pan tostado.

Labrador. = Laboureur.

Marmita hecha con pie de cerdo salado, guisantes secos, guarnecidos de zanahorias; puerros, nabos, cebollas y apio; al momento de servir agregarle la carne del pie, cortada en cuadritos.

Lugareño. = Villegoise.

Puerro fileteado fino, remojado al consomé blanco, guarnecido de juliana de repollo, fideo (vermicelle) y hojas de perifollo.

Normanda. = Normande.

Paisana de zanahorias, patatas, puerros; mojar consomé blanco; agregar granos de judías verdes (Flogeolets), mantequilla y nata.

Paisana. = Paysanne.

Legumbres cortadas en cuadros; fileteados estofados a la manteca; mojar el consomé, guarnecido de guisantes; juliana de judías verdes; granos de judías verdes (Flageolets).

Palestro.

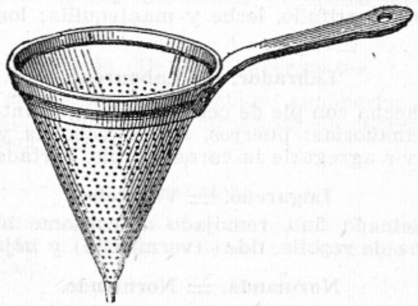
Consomé preparado con despojos de ave, jamón, lechuga, puerros, apio, perifollo, guarnecido de juliana de legumbres; lechugas, guisantes y arroz ligado a la fécula de "arrow-root".

Savoyana. = Savoyarde.

Apio, puerros, patatas, cebollas, todo cortado fino; estofado con tocino picado; mojar con medio litro de agua y medio de leche; lamas de pan gratinado al queso.

Vienesa. = Wiennoise.

Marmita especial de viena, vaca salada, tocino magro, guarnecido con zanahorias, cebollas, judías verdes, guisantes cascados, arroz y cebolla perlada.



PURÉS, CREMAS O VELOUTÉS

PURÉES, CRÊMES OU VELOUTES. = THICK SOUPS

Acederas, avena y cebada. = Oseille, a l'avoine ou à l'orge.

Veloute de acederas, de avena o de cebada, ligado a la nata.

Agnés Soree.

Veloute de ave al fumet de champiñon, ligado con nata y yemas de huevos, guarnecido de blanco de pollo en cuadritos y lengua y champiñones en cuadritos finos (emince).

Alsaciana. = Alsacienne.

Puré de patatas, nabos, blanco de puerros y choucroute, mezclar rondelas de pan de barra tostado.

Embajadores. = Ambassadeur.

Puré de guisantes y arroz, guarnecido de lechuga fileteada.

Americana. = Américaine.

Puré de tomate y tapioca.

Andaluza. = Andalouse.

Puré Soubise (cebolla) y tomate; guarnecer tomate a cuadritos, arroz blanco y juliana de pimientos dulces.

Argenteuil.

Puré de espárragos, nata y yemas.

Arroz. = Riz.

Veloute a la crema de arroz, guarnecido de arroz; ligar a la nata.

Apio. = Céleri.

Puré de apio; agregar puré de patatas; ligar nata.

Bennet Soup.

Consomé de buey con cebada perlada, guarnecido de zanahorias, cebolla, nabo, apio, repollo, pimienta en grano y clavos.

Berrera (berros). = Cressonniére.

Puré de patatas y berros, guarnecido de hojas de berros y ligado a la nata.

Borèly.

Veloute de pescado, guarnecido de quenefas de pescado, la carne de moluscos limpios y ligar a la nata.

Bragation (carne).

Veloute de ternera, guarnecido de macarrones, cortado en cinco milímetros de largo; ligar a la nata; aparte, queso rallado.

Bragation (pescado).

Veloute de pescado al perfume de champiñón, guarnecido de juliana de filetes de pescado, quenefas de pescado a la manteca de cangrejos y pequeños escalopes de colas de cangrejos; ligar yemas y nata.

Bressane.

Puré de calabaza amarilla, guarnecido de pastas de Italia cocidas en leche; ligar con manteca y nata.

Bretona. = Bretonne.

Puré de judías blancas, cebollas y puerros ligeramente atomatado; ligar manteca y nata.

Buen mozo. = Bon valet.

Purés de nabos y patatas, guarnecido de royal de judías verdes, guisantes, judías blancas, juliana de puerro y hojas de perifollo; ligar con nata y manteca.

Calabaza. = Potiron.

Puré de calabazas y patatas, ligado con nata y guarnecido de arroz y costrones.

Cámaro a la Basilena.

Marmita con ave entera, bouquet garni, cebolla, perifollo; guarnecer granos de arroz.

Cambacérés.

Puré mitad de caza y mitad de cangrejos, guarnecido de quenefas de caza y colas de cangrejos, nata y manteca.

Camélia.

Puré de guisantes frescos, ligado con tapioca, guarnecido de blanc

Campestre. = Champenoise.

Puré de patatas y apio, guarnecido de cotrones fritos y liado con crema.

Long Champs.

Puré de guisantes ligado con leche, guarnecido de vermicelle (fideos finos).

Cardenal. = Cardinal.

Crema de pescado y puré de langosta, guarnecido de colas de langosta en cuadritos.

Carmen.

Veloute a la crema de arroz atomatado, guarnecido de arroz blanco, cuadritos de tomate natural, y ligar nata.

Carolina. = Caroline.

Crema de arroz, guarnecido de granos de arroz; ligar nata.

Cartujo. = Chartreuse.

Crema de ave y puré de coliflor, ligado con tapioca y guarnecido de costrones.

Cazador. = Chasseur.

Puré de caza y puré de lentejas mezcladas, ligado con crema.

Cebada. = Orge.

Veloute de cebada alemana, guarnecido de cebada perlada; ligar con nata.

Celestina. = Celestine.

Crema de ave, mezclada con puré de fondos de alcachofas, guarnecido de pequeños costrones fritos a la manteca.

Chabrillan.

Puré de tomate ligado con crema, guarnecido de fideos finos escalfados.

Chantilly.

Puré de lentejas y acederas ligado con crema, guarnecido de costrones.

Chevrosa. = Chevreuse.

Veloute de ave y arroz, guarnecido de juliana de trufa y ave, sémola de cebada, y ligar a la nata.

Chicoria. = Chicorée.

Veloute de chicoria, guarnecido de costrones y hojas de perifollo; ligar con nata.

Choisy.

Veloute de lechuga, guarnecido de costrones, hojas de perifollo, y ligar con nata.

Longueville.

Puré de guisantes liado a la leche, guarnecido de Spaghettis y chiflonada de acedera (juliana de acedera estofada).

Colombina. = Colombine.

Veloute de pichón perfumado al anís, guarnecido de juliana de pechuga de pichón y quenefas; ligar con nata.

Colona. = Fermiere.

Puré de legumbres, zanahorias, nabos, patatas, puerros, guarnecido de puerros en juliana, manteca y nata.

Compiégne.

Puré de judías blancas, acederas, cebollas; ligar con nata y yema, guarnecido de costrones y hojas de perifollo.

Condé.

Puré de judías rojas, guarnecido de costrones a la manteca.

Condesa. = Comtesse.

Crema de espárragos guarnecida de pastas de espárragos y juliana de acederas estofada y royal.

Conti.

Puré de lentejas y lechugas, ligar con nata, guarnecido de costrones.

Crécy.

Puré de zanahorias y arroz, ligar con nata y guarnecido de arroz, bolitas de zanahoria a la cuchara núm. 12, y pequeños costrones fritos.

Crema de cangrejos. = Bisque d'ecrevisses.

Legumbres en Mirepoix, rehogadas a la manteca, con cangrejos, pimiento blanco y flamar al coñac y vino blanco; mojar media parte de fumet de pescado y media de consomé blanco; incorporar tomates frescos, bouquet de hierbas, arroz y treinta y cinco minutos de cocción; retirar los cangrejos, guardando los caparazones de cangrejos y rellenar con pasta a quenefas de pescado; ligar con nata, yemas y una copa de coñac; al momento de servir incorporar las cáscaras y la carne de las colas de cangrejos cortados a cuadro (puede hacerse con langosta o langostinos, sustituyendo a los cangrejos).

Crema de cangrejos a la antigua.
Bisque d'ecrevisses a l'ancienne.

Lo mismo que el bisque de cangrejos, solamente sustituyendo la ligazón de arroz por costrones fritos a la manteca.

Dama Blanca. = Dame Blanche.

Crema de ave adicionada de almendras y guarnecida de royal y filetes de almendras.

Danesa. = Danoise.

Veloute de alcachofas a la esencia de pato, guarnecido de quenefas de pato, juliana de champiñón, ligar manteca y nata, medio vaso de vino Marsala.

Darblay.

Puré de patatas ligado con leche, guarnecido de apio, zanahorias y champiñones en juliana; ligar yemas y nata.

Dartois.

Puré de judías verdes y guisantes, guarnecido de brunoise de legumbres y tapioca; ligar con nata.

Derby.

Crema de arroz y cebolla al curry, guarnecido de arroz blanco, quenefas de foie-gras y trufas cortadas a cuadritos; ligar con nata.

Diana. = Diane.

Veloute a la esencia de caza, guarnecido de pechugas de caza y juliana de trufa; ligar con nata y manteca e incorporar un vaso de vino Madera.

Diepese. = Dieppoise.

Veloute de pescado y jugo de moluscos (mejillones), blanco de puerro y peladuras de champignon, guarnecido de colas de cangrejos y la carne los mejillones; ligar con nata.

Doria.

Veloute de pepinos y arroz, guarnecido de bolitas de pepino a la cuchara núm. 12 y ligar con nata y yemas.

Dubarry.

Veloute de coliflor, ligeramente salteada a la manteca, guarnecido de tallos de coliflor y costrones fritos a la manteca; ligar con nata.

Duquesa. = Duchesse.

Puré de patatas y blanco de pollo, guarnecido de costrones y ligar con leche.

Elisa.

Veloute de ave, guarnecido de juliana de acederas estofada, hojas de perifollo; ligar con nata.

Emperatriz. = Imperatrice.

Veloute de arroz, guarnecido de cuadritos de trufas y royal a la leche de almendras, ligar con nata y manteca.

H I J K L M N

Essaü.

Puré de lentejas ligado con nata, guarnecido de lentejas y costrones.

Escocesa. = Escossaise.

Crema de ave, guarnecida de brunoise y cebada perlada; ligado con nata.

Excelsior.

Crema de espárragos y arroz, guarnecido de puntas de espárragos y arroz; liar a la nata.

Favorita. = Favorite.

Crema de ave, guarnecida de perlas del Japón y royal en lamitas.

Faubonne.

Puré de guisantes y judías blancas, guarnecido ligeramente de juliana de legumbres; ligado con nata y manteca.

Flamenca. = Flamande.

Puré de patatas, coles de Bruselas y endivas belgas (parecidas a la acelga); ligado con nata y mantequilla.

Florentina. = Florentine.

Puré de espinacas y patatas, ligado con nata y manteca.

Fontages.

Puré de guisantes, guarnecido de acederas y verde de lechuga en juliana estofada y pequeños costrones (aparte).

Freneuse.

Puré de nabos y patatas; ligado con nata y mantequilla.

Garbure.

Puré de legumbres; ligar manteca y nata, costrones fritos (aparte).

Gascuña. = Gasconne.

Puré de tomate y puré de subise (cebolla), guarnecido de jamón, champignon y patas de pato en juliana.

Gastrónomo. = Gourmet.

Crema de caza y puré de arroz.

Gentil hombre. = Gentilhomme.

Puré de lentejas al perfume de caza, guarnecido de jamón en cuadritos y costrones fritos a la manteca (un vaso de vino Madera); guarnecido con algunas lentejas.

Georgina. = Georgette.

Veloute de alcachofas, guarnecido de perlas del Japón, pequeñas noisettes (avellanas), de alcachofa a la cuchara número 10; ligar con nata.

Germiny.

Yemas de huevos montadas con manteca y nata, mojar consomé blanco hirviendo, guarnecido de juliana de acedera y pajas al marmesan (aparte).

Guisantes frescos a la menta. = Pois frais à la menthe.

Puré de guisantes frescos, incorporando unas hojas de menta escalfada y cortar en juliana fina.

Gounod.

Puré de guisantes verdes, guarnecido de cuadritos de ave, costrones, hojas de perifollo; ligar manteca y nata.

Granada. = Grenade.

Crema de tomate guarnecido de granos de arroz cocidos.

Hochepot.

Consomé ordinario de carne de rabo de buey, repollo y zanahorias en ronchitas.

Hostelero. = Hoteliére.

Puré de patatas, lentejas y judías, guarnecido de pequeños costrones y hojas de perifollo; ligar con nata.

Imperiàl.

Crema de arroz, ligeramente ligada con tapioca, guarnecida de juliana de trufa.

Indiana. = Indienne.

Crema de arroz, ligada con curry, guarnecida de arroz blanco (escalfado).

Iva. = Ivette.

Crema de pescado con puré de langosta, guarnecida de quenefas de pescado, trufas y langosta en pequeños cuadritos.

Jackson.

Puré de patatas y blanco de puerros, guarnecido de noisettes de patatas (avellanas) a la cuchara número 10 y juliana de trufas; ligar con leche y yemas.

H I J K L M N

Japonés. = Japonaise.

Veloute de crosnes (1) guarnecido de perlas del Japón, ligado a la nata y yemas de huevo.

Jenny-Lind.

Crema de ave ligada con tapioca.

Juanita. = Jeannette.

Veloute de salsifis, guarnecido de arroz, cuadritos pequeños de ave y ligar con nata.

Jubileo. = Jubilée.

Puré de guisantes, ligado con consomé de pequeña marmita, guarnecido de zanahorias y nabos en paisana, puerros y apio en gruesa juliana.

Judic.

Crema de lechugas y de ave, guarnecida de quenefas, ligar yemas y manteca.

La Valliére.

Veloute de ave, arroz y apio, guarnecido de royal de apio y profiteroles rellenos de puré de ave; ligar nata.

Lamballe.

Puré de guisantes ligado con tapioca.

Lechugas. = Laitue.

Crema de lechugas, guarnecida de hojas de lechuga en cuadritos.

Madrileña. = Madriléne.

Puré de tomate claro, guarnecido de fideos escalfados.

Magdalena. = Madeleine.

Puré de judías blancas y blanco de puerro, ligado con tapioca y leche, guarnecido de juliana de zanahorias y champiñones, pequeños costrones (aparte).

Malakoff.

Puré de tomate y patatas, ligado con tapioca, guarnecido de acedera en juliana.

María.

Puré de judías blancas, guarnecido de Printanier de legumbres, ligar manteca y nata.

---

(1) Los crosnes es una legumbre original del Japón y desconocida en España, parecida a los tubérculos del agua turbia; esta legumbre en Francia es muy corriente, y se emplea como guarnición en distintas clases de platos de carne.

Mariana. = Marianne.

Puré de patatas y zanahorias, ligado con leche y guarnecido de pequeños costrones.

María Luisa. = Marie Louise.

Crema de ave hígado en tapioca y guarnecida de puntas de espárragos.

Marie Stuart.

Crema de cebada perlada, guarnecida de legumbres en juliana y granos de cebada perlada.

Massena.

Puré de caza y lentejas, ligado con nata y tapioca.

Marigny.

Puré de acederas y guisantes, guarnecido de guisantes y chiflonada de acederas.

Médicis.

Puré de guisantes y zanahorias, ligado con leche y guarnecido de pequeños costrones (aparte).

Milanesa. = Milanaise.

Puré de macarrones, ligado con queso rallado y nata, guarnecido de macarrones cortados a cuadritos.

Mogador.

Veloute de ave al puré de foie-gras, guarnecido de juliana de lengua, trufa y ave, ligado con nata.

Mónaco.

Leche ligada con arrow-root (fécula), yemas de huevos, azúcar y guarnecido de costrones fritos.

Mozart.

Puré de caza y lentejas, ligar con nata y manteca y guarnecer de costrones.

Mulligatawny.

Crema de ave y arroz, ligeramente ligada con curry, guarnecida de arroz blanco y pequeños filetes de blanco de ave.

Musard.

Puré de granos de judías verdes, guarnecido de pequeños granos de judías verdes y costrones fritos; liar nata y manteca.

Nantúa.

Crema de cola de cangrejos, guarnecida de las mismas en cuadritos.

Nelusko.

Veloute de ave con avellanas tostadas, guarnecido de quenefas de ave, ligar con nata.

Nemours.

Puré de patatas y champiñones mezclados con leche, ligar con tapioca y guarnecer de champiñones pequeños (cabezas).

Niverniana. = Nivernaise.

Puré de zanahorias y navos, guarnecido de brunoise de legumbres, ligar con nata.

Normanda. = Normande.

Puré de patatas, blanco de puerro, navos y granos de judías verdes, ligado con nata (aparte); costrones a la parrilla.

Paisana. = Paysanne.

Puré de patatas y legumbres mezcladas, ligar con consomé y leche.

Palestina. = Palestine.

Veloute de tubinambours, ligado con nata.

Parmentier (1).

Puré de patatas y un poco de puerro rehogado con manteca, mojar en consomé y ligar con nata; pequeños costrones fritos (aparte).

Pedro el Grande. = Pierre le Grand.

Crema de ave y apio, ligada con tapioca.

Pequeño Duque. = Petit Duc.

Crema de caza, guarnecida de real (royal).

Pompadour.

Puré de lentejas, ligado con tapioca y con nata, guarnecido de costrones.

Portuguesa. = Portugaise.

Puré de tomate y arroz, guarnecido de arroz y ligado con nata.

Princesa. = Princesse.

Crema de espárragos y de ave, guarnecida de puntas de espárragos.

---

(1) Nombre propio del creador del tubérculo de la patata.

Raquel. = Rachel.

Puré de guisantes, acederas y arroz, guarnecido de arroz y costrones; ligarlo con nata.

Regencia. = Règence.

Crema de cebada, perlada, ligada con manteca de cangrejos, guarnecida de quenefas de ave y cebada perlada.

Reina. = Reine.

Puré de ave y arroz, ligado con nata, guarnecido de blanco de ave en cuadritos.

Reina Margot. = Reine Margot.

Veloute de ave y almendras, ligada con nata y yemas, guarnecida de juliana de ave y filetes de pistaches.

Rossini.

Crema de ave, guarnecida de trufas en juliana y quenefas de foie-gras.

Rusa. = Russe.

Crema de cangrejos y tomate, guarnecida de costrones y coliflor en pequeños bouquets (ramitos).

Salud. = Santé.

Puré de patatas y blanco de puerros y acederas, guarnecido con abundante juliana de acedera, hojas de perifollo y, aparte, rondelas de panecillo tostado, ligado con nata y yemas.

San Alberto. = Saint Hubert.

Crema de caza y puré de lentejas, guarnecido de cuadritos de trufa y pechugas de caza; ligar con nata.

San Germán. = Saint Germain (núm. 1)

Puré de guisantes frescos y lechugas, guarnecido de juliana de lechuga, costrones fritos y hojas de perifollo.

San Germán. = Saint Germain (núm. 2).

Puré de guisantes, guarnecido de pequeños guisantes, perifollo y costrones, ligado con nata.

San Germán. = Saint Germain.

Puré de guisantes, ligado con crema, guarnecido de guisantes.

Sévigné.

Crema de ave y arroz, guarnecida de pequeñas lechugas rellenas de farsa de ave con nata.

Siciliana. = Sicilienne.

Crema de pescado, ligada con yema de huevo, guarnecida de carne de lapas.

Sigourd.

Puré de patata y tomate, guarnecido de quenefas, ligar con nata y yemas.

Soissonnaise.

Puré de judías blancas de Soissons, ligado con nata y manteca y guarnecido de costrones.

Solferino.

Puré de tomate y zanahoria, guarnecido de avellanas, de zanahorias con cuchara núm. 10; ligar nata.

Sultana. = Sultane.

Veloute de ave mezclada con puré de guisantes; guarnecer de medias lunas de farsa de ave y estrellas de trufa.

Sport.

Puré santé, guarnecido con fideos (vermicelle).

Terciopelo. = Velours.

Puré Crecy, guarnecido de tapioca.

Tourangelle.

Puré de judías blancas y de granos de judías verdes; guarnecer de cuadritos de judías verdes y granos de lo mismo; ligar nata.

Trouville.

Veloute de pescado y gambas, liado a la nata y yemas, guarnecido de colas de pequeñas gambas.

Vichy.

Veloute de zanahorias, ligada con nata y yemas de huevo.

Victoria.

Puré de langosta, arroz y tomate; ligar con nata.

Víctor Hugo.

Crema de alcachofas, ligada con tapioca y guarnecida de costrones.

Villards.

Puré de alcachofas, granos de judías verdes y puré Soubisée (cebolla), guarnecido de costrones; ligar con nata.

Joinville.

Veloute de pescado, guarnecido de colas de cangrejos, trufas y champiñones en pequeños cuadritos; ligar nata y manteca.

Viviane.

Crema de ave y fondos de alcachofas, guarnecido de blanco de ave y fondos de alcachofa en juliana; ligar nata.

Xavier.

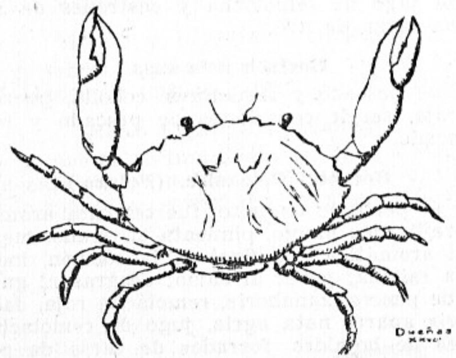
Veloute de habas verdes, guarnecido de puntas de espárragos y granos de habas; ligar nata y yemas.

Windsor.

Veloute de arroz, mojado con fondo blanco de pie de ternera al perfume de Madera y ligado con tapioca, nata y yemas.

Washington.

Crema de maíz al perfume de whisky y Oporto, guarnecida de granos de maíz; ligar nata.



POTAGES DE VARIOS PAISES

Despojos a la Alemana. = Alatis a la Allemande. (Alemán).

Despojos de ave salteador ligeramente a la mantequilla; mojar consomé blanco, y guarnecer cebada perlada, higadillo de ave; liar yema de huevo y nata manteca.

Despojos a la Inglesa. = Alatis a la Anglaise. (Inglés.)

Lo mismo que la alemana; liar al maíz dorado y guarnecer arroz cocido natural y juliana de apio, sazonada con pimienta inglesa.

Benet Soup. (Americano.)

Consomé de vaca a la cebada perlada, guarnecido de una fina macedonia de zanahoria, nabo, apio, cebolla, repollo y una bolsita de granos de pimienta blanca y clavillo.

Cerveza. = Biere. (Alemán.)

Veloute liado con cerveza, sazonada de sal, azúcar, pimienta, canela en polvo y nata; servir en sopera, muy caliente, con lonchitas de pan tostado.

Borstck Koop. (Ruso.)

Juliana, puerro, zanahoria, apio en hojas y cebolla; pecho de vaca; mojar al agua; guarnecer con remolacha roja paisana; servir aparte jugo de remolacha y costrones de hojaldre, rellenos de una farsa de ave.

Bortsch a la rusa.

Consomé de pescado y legumbres, cebolla, puerros, coliflor, remolocha roja, servir con filetes de pescado y raviolis a la farsa de pescado.

Borshtcl Polonaise. (Polaco.)

Consomé al perfume de pato, fuertemente aromatizado con raíces de perejil, apio hinojo, pimienta en grano, mejorana (clase de hierba aromática); al final de la cocción, incorporar remolacha roja rallada; pasar al chino; desgrasar; guarnecer con una juliana de puerro, zanahoria, remolacha roja, dados de vaca y pato; servir aparte nata agria, jugo de remolacha y pequeños costrones de hojaldre, forrados de farsa de pato.

Cámaro Bresiléne. (Brasileño.)

Como "petite marmite", servir una ave entera y bouquet de perejil, hinojo, cebolla y guarnecer de arroz cocido al natural.

Cookij Leekij. (Escocés.)

Consomé de ternera y ave, guarnecido de juliana de puerro, ave y ceruelas.

Hoche pot Flamande. (Belga.)

Marmita compuesta de orejas y manos de cerdo y tocino saladillo, pecho de vaca, espalda y pecho de cordero; mojar al agua; guarnecer de zanahoria, repollo, cebolla, patatas y puerro en gruesa paisana; servir la sopa en sopera y las carnes y resto de las legumbres, aparte.

Hongroise. (Húngaro.)

Lomo de vaca cortado; riñones sazonados a la páprika, salteados con manteca y cebolla picada muy fina; mojar consomé; gurnecer unas gotas de kummel, un diente de ajo aplastado, patatas cortadas en paisana; aparte servir costrones fritos.

Mille Fanti. (Italiano.)

Farsa compuesta de miga de pan, Parmesán, huevos batidos, nuez moscada y pimienta molida; empastar bien y liar con consomé, dejando hervir durante diez minutos.

Minestra. (Italiano.)

Hacer revenir con unos picadillos de tocino, cebolla en paisana, zanahoria, puerro, nabo. apio; mojar al consomé blanco; guarnecer de tomate concasé; dados de judías verdes, pequeños costroncitos de spaghetti, arroz cocido al natural y guisantes; liar tocino, ajo y perejil bien picado.

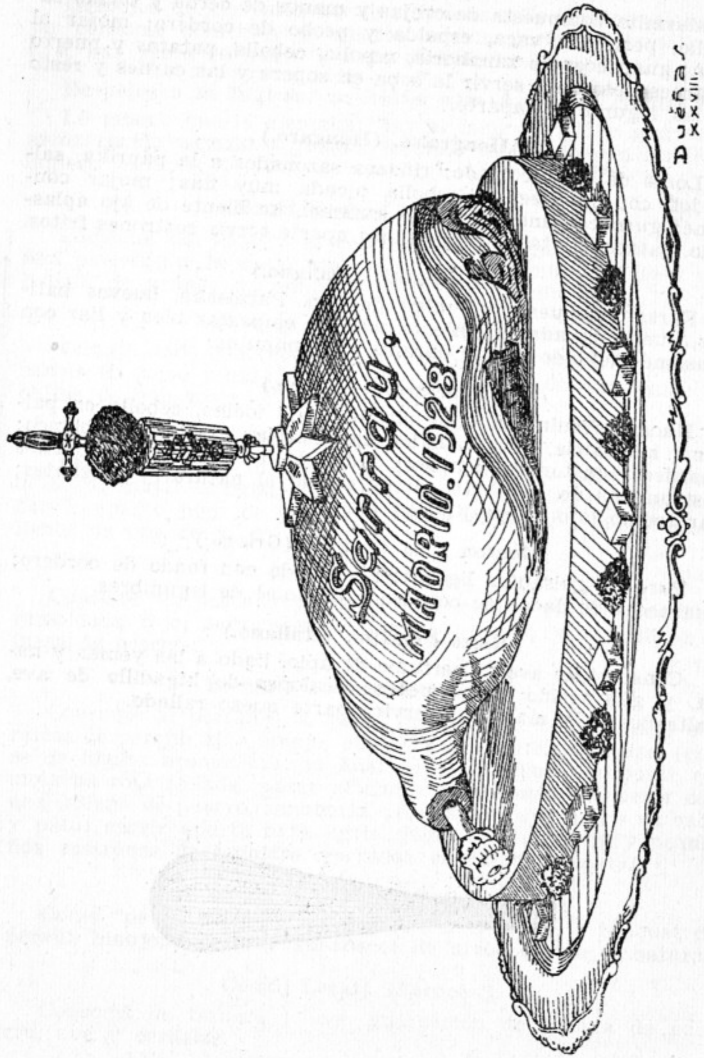
Mouton a la Gréque. (Griego.)

Puré de guisantes ligeramente ligado con fondo de cordero; guarnecer de dados de cordero y brunoise de legumbres.

Rizzo Figatini. (Italiano.)

Consomé de ave al perfume de apio, liado a las yemas y nata, y guarnecido de pequeños escalopes de higadillo de ave, salteados a la manteca; servir aparte queso rallado.





Jamón de York a la gelatina.

Huevos. = Oeufs.

FRITOS. = FRITS.

Americana. = Americaine.

Fritos en aceite, colocar en corona, intercalados con ronchitas de Bacon (tocino saladillo entreverado y ahumado), perejil frito (bouquet); salsa tomate aparte (en algunos casos se agrega medio tomate a la parrilla).

Bordalesa. = Bordelaise.

Fritos, colocar sobre medio tomate relleno de setas fileteadas y salteadas a la Bordalesa; decorar perejil frito.

Diabla. = Diable.

A la manteca, fritos por los dos lados, unas gotas de vinagre y manteca noissette (color avellana).

Francesa (A la). = Française (A la).

Romper el huevo sobre un plato, sazonar de sal, echarlo al aceite bien caliente, y con una cuchara de madera unir los dos extremos del huevo, cubriendo la yema, dándole la forma de buñuelo; servir con bouquet perejil frito.

Española (A la). = Espagnole (A la).

Como a la Francesa, sin darle la forma de buñuelo, debe freírse natural como se echa al aceite, y como va friéndose, rociando el huevo de aceite con la espumadera.

Frito con arroz blanco. = Frits au riz blanc.

Se sirve con bordura de arroz blanco, o en pequeños moldes.

Aceite (En). = Huile (A l')

Colocar en corona, intercalar de ronchitas de calabacines; salsa de tomate aparte.

Fritos al tocino. = Frits au lard.

Fritos, colocar en corona, intercalar lonchitas de tocino frito.

Jamón serrano o de York. = Jambon de Bayonne ou York.

Fritos, colocar en corona, y sobre cada huevo colocar una lonchita de jamón frito; decorar en el centro bouquet de perejil frito.

Nota.—Fritos se comprende al aceite.
A la manteca, a la manteca de vacas.

Inglesa. = Anglaise.

Fritos a la manteca por los dos lados.

Leñadora. = Bûcheronne.

Fritos, roto el huevo, salpicar de cebollinos fritos en rondelas y freír en aceite, guarnecido de patatas macaire. (Ver patatas.)

Pastorela. = Pastourelle.

Fritos, colocar en corona, intercalar con lonchitas de tocino guarnecido con champiñon salteado a la chalota, medio riñón de cordero a la parrilla colocado sobre cada huevo (perejil picado).

Portuguesa. = Portugaise.

Fritos y colocados en corona; en el centro, bouquet de tomate concasé.

Romana. = Romaine.

Fritos, montados sobre costrones ovalados y espinacas salteadas con anchoas.

Segador. = Moissonneurs.

Fritos, intercalados con lonchitas de tocino frito, guarnecido de guisantes frescos salteados paisana.

Sartén. = Pôele.

A la manteca, echar los huevos y terminar de cocer al horno.

Villeroy.

Escalfados y mollet, pasar a la salsa villaroy, empanarlos al huevo y miga de pan, freirlos; servir sobre servilleta y bouquet de perejil frito (salsa tomate aparte).

TORTILLAS. = OMELETTES

La omelette es una tortilla, que en España se llama a la francesa, de forma ovalada y compuesta de infinidad de guarniciones, según indicamos a continuación.

Tortilla.

Huevos batidos sazonados, echar a la sartén, conteniendo manteca bien caliente; darle diferentes vueltas, para que los huevos puedan cocer por igual; doblar los extremos, dándole unas vueltas para dar la forma ovalada.

Abuela. = Grand mère.

Mezclar los huevos con perejil picado; al doblar la tortilla, incorporar unos costrones fritos en cuadritos pequeños.

Acedera. = Oseille.

Mezclar los huevos con acederas en juliana y salteado a la manteca.

Agnes. = Sorel.

Forrada de champignon fileteado, salteado a la manteca y liado con puré de avé, guarnecido de lamitas de lengua escarlata.

Americana. = Américaine.

Rellena con tomate concasé, colocar sobre la misma ronchitas de tocino (Bacon) a la parrilla.

Andaluza. = Andalouse.

Rellena de tomate y pimiento guarnecido de rondelas de cebolla frita.

Atún. = Thon.

Mezclar los huevos con atún al aceite; decorar con mantequilla de anchoas.

Benedictino. = Benedictine.

Guarnecida de brandade de bacalao trufado; alrededor, un cordón de salsa suprema.

Borgoñesa. = Bourguignonne.

Rellena de caracoles y trocitos de nuez picada, salpicar perejil.

Bretona. = Bretonne.

Mezclar con los huevos blanco de puerro, cebollas y champignón, picado todo estofado a la manteca.

Brillant Savarin.

Rellena de salpicón de becada a la trufa y liada al jugo de chocha, decorar lamas de trufas y cordón de jugo de caza.

Bruselesa. = Bruxelloise.

Rellenas de endives estofadas y liada a la nata, decorar salsa suprema, cabezas de champignón y lamas de trufas; mezclar los huevos con champignón fileteado, salteado a la manteca.

Buena mujer. = Bonne-femme.

Mezclar con los huevos tocino y champignón fileteado, salteado a la manteca, y cebolla fileteada y salteada a la manteca.

Castellana. = Châtelaine.

Forradas de castañas cocidas y liadas a la glas de viande, cordón de salsa suprema a la soubise (cebolla).

Chartres.

Mezclar los huevos con estragón picado, decorar con hojas de estragón, cordón de jugo de estragón.

Chevrosa. = Chevreuse.

Mezclar con los huevos fondos de alcachofa a cuadritos, trufa y puntas de espárragos; decorar con pequeños fondos de alcachofa y lamas de trufa.

Clamart.

Rellena de guisantes, a la francesa.

Colona. = Fermiere.

Mezclar los huevos con cuadritos de jamón y finas hiervas; forma española.

Crecy.

Rellena de puré crecy (zanahoria), cordón de salsa suprema.

Española. = Espagnole.

Tortilla con patata, forma plana.

Finas hierbas. = Fines herbes.

Mezclar los huevos con perejil y perifollo picado.

Florentina. = Florentine.

Con hojas de espinacas blanqueadas y salteadas a la manteca.

Fondos de alcachofa. = Fonds d'artichauts.

Mezclar los huevos con fondos de alcachofas fileteados; decorar lamas de fondos de alcachofa.

Forestal. = Forestiére.

Media parte de moriles y media de setas, algunos cuadritos de tocino; decorar con un cordón de jugo alrededor.

Gambas. = Crevettes.

Rellena de colas de gambas liadas con salsa americana, marcar la tortilla, rellenar de colas de cangrejos, cordón de salsa de gambas.

Holandesa. = Hollandaise.

Mezclar los huevos con finas escalopes de salmón salteado a la manteca; cordón de holandesa alrededor de la tortilla.

Jamón. = Jambon.

Mezclar los huevos con cuadritos de jamón salteados a la manteca; decorar con lamitas en detalle de jamón.

Leonesa. = Lyonnaise.

Mezclar los huevos con cebolla picada y salteada.

Mascota. = Mascotte.

Fondos de alcachofas, trufa y patatas salteadas a la mantequilla.

Mejillones. = Moules.

Rellena de moluscos escalfados y limpios, liados a la salsa marinera.

Nantua.

Rellena de colas de gambas, liadas a la salsa Nantua; cordón de la misma salsa; decorar con lamas de trufa y colas de gambas.

Natural. = Nature.

Corriente, sin ninguna clase de guarnición.

Normanda. = Normande.

Rellena de ostras escalfadas y limpias, liadas a la salsa normanda; cordón de la misma salsa.

Parisién. = Parisienne.

Mezclar los huevos con cuadritos de trufas y patatas, salteados a la manteca.

Parmentier.

Mezclar los huevos con patatas cortadas a cuadritos.

Parmesan.

Mezclar los huevos con queso parmesan rallado (de Parma).

Pèrigod.

Mezclar con trufas en cuadritos; decorar lamas de trufas.

Portuguesa. = Portugaise.

Rellena de tomate concasé; cordón de salsa de tomate.

Princesa. = Princesse.

Cuadritos de blanco de pollo y punta de espárragos; decorar lamitas de trufas y puntas de espárragos; cordón de salsa suprema alrededor.

Provenzal. = Provençale.

Tomate concasé, salteado al ajo; cordón de salsa provençale alrededor (tortilla hecha al aceite).

Puntas de espárragos. = Pointes d'asperges.

Puntas de espárragos estofadas a la manteca; decorar bouquet de puntas de espárragos.

Reina. = Reine.

Rellena de puré de ave; cordón de salsa suprema.

Riñones. = Rognons.

Rellena de riñones salteados a la mantequilla, liados a la salsa madera; decorar pequeños riñones a la parrilla; cordón de salsa madera (medio riñón por persona).

Rossini.

Cuadritos de trufas y foie-gras; decorar con lamitas de foie-gras y trufas; cordón de salsa demi-glas al perfume de trufa.

Rouenes. = Rouennaise.

Rellena de puré de hígado de pato; cordón de salsa Rouennaisse alrededor.

Saboyano. = Savoyarde.

Patatas salteadas a cuadro y lamitas de gruyer (forma española).

Salvador. = Salvator.

Juliana de trufas, champignón y jamón.

Setas (negras). = Morilles.

Rellenas de morilles, salteados y liados a la demiglas.

Soubise.

Rellena de puré de soubise (cebolla): cordón de salsa soubise alrededor.

Tocino. = Au lard.

Pequeños cuadritos de tocino salteado a la manteca; decorar con lamitas de lo mismo.

Tomate.

Como la tortilla portuguesa.

Trufas. = Truffes.

Trufas a cuadritos; decorar lamas de trufas; cordón de glas alrededor.

Turca. = Turque.

Escalopas de higadillo de pollo, salteadas a la mantequilla y liadas a la salsa madera; cordón de salsa madera alrededor.

Vichy.

Relleno de zanahorias, estofadas Vichy.

Victoria.

Rellena de salpicón de langosta y trufas, ligado con salsa americana; decorar de lamitas de langosta y trufas; cordón de la misma salsa.

REVUELTOS. = BROUILLÉS

Preparación. = Préparatión.

Romper los huevos, sazonar sal y pimienta, batirlos y colocarlos en un saute o cacerola con manteca, y puesto al baño maría, terminar con nata. También pueden ligarse a una parte de bechamel.)

Abuela. = Grand mère.

Guarnecido de costrones a cuadritos (pequeños) y finas hierbas.

Archiduquesa. = Archiduchesse.

Mezclar con salpicón de jamón y champignón a la parrilla, guarnecido de un bouquet de espárragos en el centro.

Balzac.

Guarnecido de trufa y lengua; alrededor, costrones, napados y glaseados de puré de soubise (cebolla) cordeón de demi glas.

Botelera. = Bateliére.

Mezclado de finas hierbas picadas, cordón de puré de lenguado ligado con nata.

Canelones. = Cannelons.

Canelones de hojaldre, guarnecidos de huevos revueltos a voluntad.

Champiñones. = Champignons.

Guarnecido de pequeños costrones a cuadritos; alrededor, detalles de costrones.

Cuaresma. = Carême.

Mezclar con salpicón de foie-gras, ave y trufa; guarnecer el centro de escalopes de foie-gras y trufa; cordón de jugo ligado.

Española. = Espagnole.

Guarnecido de tomate sazonado y cocido al aceite; en el centro, bouquet de pimiento en juliana.

Finas hierbas. = Fines herbes.

Agregar finas hierbas.

Forestal. = Forestiére.

Guarnecido de morilles (setas negras) fileteados y cuadritos de tocino salteados con manteca.

Higadillos de ave. = Foies de volaille.

Guarnecido de hígado de ave salteado al madera; cordón de salsa madera.

Divette.

Guarnecido de puntas de espárragos y colas de cangrejos, en tartaletas; decorar lamas de trufas y cordón de salsa Nantúa.

Nantúa.

Mezclados con salpicón de trufa y colas de gambas; cordón de salsa Nantúa y lamas de trufas.

Normanda. = Normande.

Guarnecido con ostras escalfadas y ligadas con salsa normanda; cordón de la misma salsa.

Parmesan.

Mezclar con Parmesan (queso de Parma) rallado.

Portuguesa. = Portugaise.

Mezclado con tomate concasé; en el centro, bouquet de tomate concasé.

Princesa María. = Princesse Marie.

Pequeños timbales rellenos de huevos revueltos al Parmesan, guarnecido de trufas.

Puntas de espárrafos. = Pointes d'Asperges.

Mezclar con puntas de espárragos; bouquet de puntas en el centro.

Reina Margot. = Reine Margot.

Revueltos con mantequilla y almendras dulces, y cordón de veloute de mantequilla de pistaches (servidos en tartaletas).

Sultana. = Sultane.

En costradas de patatas Duquesa, decorar manteca pistaches.

Trufas. = Truffes.

Mezclar con cuadritos de trufas; decorar con lamas de trufas y cordón de glas.

AL PLATO. = SUR LE PLAT.

Preparación. = Préparatión.

En un plato a huevos incorporar manteca lo suficiente para cubrir el plato, sazonar el fondo y romper los huevos; hacer cocer a la plancha y terminar de cocer al horno.

Americana. = Américaine.

Sobre lamas de jamón grillée (parrilla), romper los huevos sobre el jamón, y al servir, cordón de salsa tomate.

Anchoas. = Anchois.

Guarnecer el fondo con filetes de anchoas, romper los huevos, y, una vez cocidos, guarnecer de pequeños filetes de anchoas.

Bercy.

Después de cocidos, guarnecidos con pequeñas salchichas a la parrilla; cordón de salsa tomate.

Cazador. = Chasseur.

Después de cocidos, guarnecerlos de un bouquet de higadillo de ave y champiñones fileteados y salteados al Madera; cordón de la misma salsa.

Clamart.

Cocidos y guarnecidos de guisantes, a la francesa.

Cluny.

Cocidos y guarnecidos de croquetas de ave; cordón de salsa tomate.

Condé.

En el fondo del plato, puré de judías rojas y lonchitas de tocino (bacón) a la parrilla; cordón de salsa de vino tinto.

Conti.

En el fondo del plato, guarnecer de lentejas y lonchitas de tocino magro a la parrilla, romper los huevos, y servir.

Crécy.

Cocidos y guarnecidos de pequeñas croquetas de puré Crecy (arroz y zanahorias).

Duquesa. = Duchesse.

Hacer un ocho de patatas Duquesa sobre el fondo de un plato, romper un huevo en cada hueco, naparlo de nata, y cocer; decorar de lamas de trufas.

Española. = Espagnole.

Cocidos en la sartén y cortados con cortapastas, colocándolos en medio tomate a la parrilla, colocar en corona y guarnecer el centro de rondelas de cebolla frita.

Espejo. = Miroir.

Cubrir los huevos con nata y cocer horno fuerte.

Estragón.

Mojar el plato de manteca de estragón, romper los huevos y guarnecer con hojas de estragón.

Florentina. = Florentine.

El fondo del plato guarnecido de hojas de espinacas, blanqueados y salteadas en manteca, romper los huevos y naparlos de salsa Mornay; cocer fuego fuerte o a la salamandra.

Forestal. = Forestiére.

El fondo del plato guarnecido de setas negras (morilles), estofadas a la manteca, dados de tocino y chalota picada, romper los huevos y cocer, guarnecido de setas negras.

Gambas. = Crevettes.

Cocidos y guarnecidos de bouquet de gambas; cordón de salsa americana.

Graten. = Gratin.

Napado el plato de salsa Mornay, romper los huevos y naparlos de la misma salsa; cocerlos a horno fuerte.

Jockey Club.

Huevos cocidos a la sartén, recortados a corta pasta y colocados sobre tostas napadas de foie-gras, colocar en corona, guarnecer el centro de riñones de ternera salteados con dados de trufa y ligados a la salsa Madera.

Lilense (de Lila). = Lilloise.

El fondo del plato guarnecido de coles de Bruselas, cortadas por medio, romper los huevos, cocerlos, y guarnecidos de salsa suprema.

Lionesa. = Lyonnaise.

El fondo del plato guarnecido de cebollas fileteadas y estofadas a la manteca, romper los huevos y cocer; guarnecer de cordón salsa lionesa.

Manteca negra. = Beurre noir.

Cocidos a la sartén, colocarlos en plato plano (trinchero), agregando manteca un poco quemada y unas gotas de vinagre, perejil picado.

Marinesca. = Matelote.

En el fondo del plato, bañado de salsa marinera, romper los huevos y guarnecer de cordón de la misma salsa.

Meyerbeer.

Cocidos y guarnecidos de medios riñones de cordero a la parrilla, napar de salsa perigod; cordón de la misma salsa.

Metternich.

El fondo del plato guarnecido de champiñones salteados, salpicar los huevos de queso rallado; glasear salamandra.

Mirabeau.

El fondo del plato cubierto de manteca de anchoas, romper los huevos y colocar filetes de anchoas alrededor de las yemas; guarnecer de un bouquet de olivas, a la manteca de estragón; decorar con hojitas de estragón.

Monaqués (de Mónaco). = Monegasque.

El fondo del plato guarnecido de tomate concasé y estragón picado, guarnecer de filetes de anchoas y cordón de salsa tomate alrededor de las yemas.

Montmorency.

El fondo del plato guarnecido de puntas de espárragos, romper los huevos y cocer; guarnecer de un lado fondos de alcachofas, salteadas con manteca, y de otro bouquet de puntas de espárragos.

Nantúa.

El fondo del plato guarnecido de colas de gambas, cocer los huevos y guarnecer de bouquet de gambas, lamas de trufas y cordón de salsa Nantúa.

Normanda. = Normande.

El fondo del plato guarnecido de nata, sazonar de sal y pimienta, un poco de esencia de fumet de pescado; colocar la carne de tres ostras, cubrir las yemas con una cucharada de nata, y cocer; cordón de salsa normanda.

Orleáns.

En tartaletas, guarnecidas de tuétano escalfado y trufas en dados al vino Madera, cocer los huevos en la sartén; recortarlos al cortapastas al tamaño de las tartaletas, colocarlos sobre ellas y ponerlos sobre un plato a huevos; cubrir el fondo del plato con salsa chateaubriand.

Parmentier.

En patatas asadas, vaciadas y rellenas de puré de patata a mitad, romper el huevo dentro de la patata; naparlo de nata y cocerlo al horno.

Perigourdine.

En el fondo del plato, jugo de trufas; romper los huevos y cocer; guarnecer de bouquet de trufas en dados, y cordón de salsa perigod.

Pequeño Duque. = Petit Duc.

Después de cocidos, guarnecer de champiñones a la parrilla, rellenos de raifort; cordón de salsa chateaubriand.

Portuguesa. = Portugaise.

Después de cocidos, guarnecer de bouquet de tomate concasé; cordón de la misma salsa.

Queso de Parma. = Parmesan.

Al plato, salpicar los huevos de queso rallado de Parma; cocer fuego fuerte.

Raquel. = Rachel.

Huevos cocidos a la sartén, montados sobre costrón frito, recortados a corta-pastas, guarnecido de lamas de tuétano escalfado sobre la yema y lamas de trufa sobre el tuétano; cordón de jugo ligado.

Richemont.

Después de cocidos, guarnecer de bouquet de setas fileteadas y salteadas, lamas de trufas y cordón de salsa madera.

Rossini.

Cocidos a la sartén, recortados al corta-pastas, montados sobre escalopes de foie-gras, salteados a la manteca; lamas de trufas sobre las yemas y cordón de salsa Perigod.

Siciliana. = Sicilienne.

Una vez cocidos al horno, guarnecer de un medio tomate a la parrilla, guarnecer de salsa italiana; cordón de la misma salsa.

Tocino entreverado ahumado. = Bacon.

Guarnecer el plato con lonchitas de bacon, salteadas a la manteca.

Turca. = Turque.

Cocer los huevos y guarnecer de un bouquet de higadillos, salteados en mantequilla y ligados con salsa demi-glas, atomatada; cordón de la misma salsa.

Victoria.

Después de cocidos, guarnecer de un salpicón de langosta y trufas, ligado con salsa americana; cordón de la misma salsa.

HUEVOS PASADOS POR AGUA, MOLLETS, MOLDEADOS Y ESCALFADOS. = COQUE, MOLLETS, MOULES, ET POCHES

MANERA DE PREPARACION. = MODE DE PRÉPARATION

Escalfados. = Pochés.

En agua hirviendo avinagrada (por cada litro de agua 100 gramos de vinagre), romper los huevos, y una vez cocidos durante dos minutos y medio, en fuego lento, se sacan a un recipiente de agua fría, recortándolos y dejándolos preparados para su empleo.

Moldeados. = Moulés.

Romper los huevos en un molde de cualquier forma (ligeramente cubierto el interior de manteca), hervirlos al baño maría seis minutos, dejarlos descansar dos minutos y desmoldearlos.

Mollets.

Se obtienen hirviendo los huevos cinco minutos y medio; pasarlos, antes de pelar, a agua fría, para que la cáscara salga fácilmente.

Pasados por agua. = Coque (A la).

Poner en agua hirviendo, cociendo dos minutos, o a gusto del cliente, que muchas veces los quiere más o menos pasados.

Africana. = Africaine.

Sobre tartaletas ovaladas, guarnecidas de jamón a la parrilla, arroz cocido y tomate concasé.

Americana. = Américaine.

Montado sobre medio tomate salteado con manteca, decorar lamas de trufas, napar salsa americana.

Archiduque. = Archiduc.

Montados en costrones, napar salsa Archiduque.

Argenteuil.

En tartaletas guarnecidas de puntas de espárragos, napar de salsa crema y cordón de puré de espárragos verdes.

Bella Elena. = Belle Héléne.

Croquetas de puntas de espárragos, forma ovalada, colocar los huevos encima y napar de salsa suprema.

Benedictino. = Bénédictine.

En tartaletas guarnecidas de puré de bacalao (brandade de morue), napados de salsa crema.

Bohemiana. = Bohémienne.

Sobre costrones, cubiertos de salsa Mornay y guarnecidos de juliana de jamón y trufas.

Bombay.

En timbal, napados de salsa curry.

Bragance.

Sobre medio tomate cocido al horno en aceite, napar salsa Bearnesa; cordón de jugo ligado.

Bretona. = Bretonne.

En tartaletas guarnecidas de puré Bretonne, napar de jugo ligado, salpicar perejil.

Cardenal. = Cardinal.

En tartaletas guarnecidas de salpicón, cabrajo o bogavante (homard), napar de salsa cardinal y decorar con huevos de cabrajo.

Cazador. = Chasseur.

Montados en tartaletas, guarnecidos de escalopes de higadillo de ave y champiñón a la cazadora.

Cenicienta. = Cendrillon.

Patatas asadas vaciadas, colocar los huevos y napar de salsa mornay; glasear y decorar con lamas de trufas.

Clamart.

Montados en costraditas, guarnecidos de puré de guisantes, napar salsa suprema y decorar lamas de trufas.

Colbert.

En tartaletas, guarnecidas con printanier (Primaveral) y ligadas a la salsa Holandesa; salsa Colbert (aparte).

Condesa. = Comtesse.

En tartaletas, guarnecer el fondo de guisantes y puntas de espárragos, colocar el huevo y napar de salsa suprema; salpicar de trufa.

Continental.

Sobre escalopes de foie-gras, napar de salsa perigod y lamas de trufas.

Duquesa. = Duchesse.

Sobre costrones de patatas duquesa, napar jugo ligado y mantequilla.

Duque pequeño. = Petit Duc.

Sobre grandes champiñones a la parrilla, napar los huevos de salsa chateaubriand.

Daumont.

Sobre grandes champignons a la parrilla, guarnecidos de colas de cangrejos, ligados con salsa Nantúa, napar a la misma salsa y decorar con lamas de trufa.

Eleisa. = Héloïse.

Sobre costrones fritos, napado de salsa alemana, con salpicón de ave y trufas, guarnecido de un cordón de puré de tomate.

Enrique IV. = Henri IV.

Montado sobre costrones, napar de salsa bearnesa.

Estragón.

Sobre tartaletas de estragón, colocar el huevo, napar jugo ligado al estragón y decorar hojas de estragón.

Florentina. = Florentine.

En costrones guarnecidos de espinacas salteadas con manteca, napar salsa Mornay y glasear.

Forestal. = Forestière.

En costraditas de patata duquesa, guarnecido de picados y salteados con manteca, napado al jugo, salpicar de perejil.

Gran Duque. = Grand Duc.

En costraditas guarnecidas de puntas de espárragos, salsa Mornay, guarnecer de puntas de espárragos y lamas de trufas, glasear.

Graten. = Gratin.

Montado sobre costrones, napar de salsa Mornay y glasear salamandra.

Holandesa. = Hollandaise.

En costraditas, guarnecido de puré de salmón, napar salsa Holandesa.

Infante.

En tartaletas, guarnecido de puré de champiñones, trufados, napar salsa Mornay, glasear, decorar lamas de trufa.

Inglesa. = Anglaise.

Montado sobre costrón, salpicar de queso Chester y cayena, rociado de mantequilla Noisette; glasear salamandra.

Italiana. = Italienne.

Sobre caja de Spaghettis, napar de salsa tomate.

Judiana. = Judienne.

Sobre pequeño zocalito de arroz al Curry, napar salsa Curry.

Loreto. = Lorette.

En costradas de patatas Delfina (Dauphine), guarnecidos de puntas de espárragos, lamas de trufas y jugo ligado aparte.

Maintenon.

En costraditas, guarnecido de puré de champiñón, napar salsa soubisse (cebolla), glasear.

Massena.

Sobre fondos de alcachofas, guarnecidos de salsa Bearnesa. napar los huevos de salsa tomate, rondelas de tuétano y salpicar perejil.

Massenet.

Sobre fondos de alcachofas, guarnecidos de pequeñas patatas, colocar huevos y napar de salsa crema y puré de judias verdes.

Sobre fondos de alcachofas, guarnecido mitad de guisantes y mitad de gambas, ligado con manteca, napar los huevos de salsa, gambas (crevettes), decorar lamas de trufas.

Milanesa. = Milanaise.

En tartaletas guarnecidas de macarrones, napar de salsa Mornay y glasearlos.

Marivaux.

En timbal, sobre maíz a la crema, napar salsa Marivó.

Mireille.

Sobre un zócalo de arroz cocido azafranado, napar los huevos de salsa crema azafranada, guarnecido de costrones fritos y tomate concasé.

Mogador.

Sobre costrones de patatas Marquesa (marquise), napar los huevos de salsa suprema al foie-gras; decorar con lamas de lengua y trufas.

Montpensier.

En costraditas, guarnecidas de huevos revueltos con cangrejos; napar de la salsa de cangrejos.

Mornay.

En costraditas, napar salsa Mornay; glasear.

Nantúa.

En tartaletas, guarnecidas de salpicón de colas de gambas, ligadas a la salsa Nantúa; napar de la misma salsa y decorar con colas de gambas fileteadas.

Nizardo (de Niza). = Niçoise (à la).

En patatas forma como los fondos de alcachofas cocidas con patata chateau, guarnecidas de judías verdes cortadas dos centímetros, salteadas con mantequilla; colocar el huevo y sobre él un bouquet de tomate concasé; cordón de jugo ligado.

Normanda. = Normande.

En tartaletas guarnecidas de ostras, escalfadas y limpias, ligar salsa Normanda, y napar de huevos de la misma salsa.

Orleans. = Orléans.

En tartaletas guarnecidas de tuétano escalfado y lamas de trufa, ligado con demi-gls; napar salsa Colbert.

Orsay.

Sobre tostas hechas con manteca, napar salsa Chateaubriand.

Otéro.

Patatas asadas y vaciadas de su carne, incorporar el huevo; rellenar de un salpicón de gambas, champiñones y trufas, ligado con salsa Nantúa; napar de la misma salsa; decorar lamas de trufa.

Païva.

En costraditas guarnecidas de puré de champiñones, napar de salsa Mornay; decorar lamas de trufa.

Parisién. = Parisienne.

En costraditas, napar el huevo, mitad Mornay y mitad Nantúa, separando las salsas (mitad por mitad); unas patatas noisette (avellana); salpicar de trufa (cuchara núm. 9).

Pastora (Zagala). = Bergére.

Sobre un picadillo de cordero y champiñones, napar los huevos de salsa Mornay y glasear salamandra (colocar en plato a huevos).

Patti.

En tartaletas guarnecidas de puré de alcachofas, napar de salsa suprema, salpicar de yema de huevo duro.

Périgourdine.

Sobre bellas lamas de trufa, napar salsa Perigord.

Piamontesa. = Piémontaise.

Colocar los huevos sobre un picadillo de cordero a la Cazadora; napar de salsa de tomate y guarnecer de arroz a la Piamontesa.

Polonesa. = Polonaise.

Colocar los huevos sobre un picadillo de carnero, ligado con demi-glas; napar de manteca a la Polonesa.

Portuguesa. = Portugaise.

Montar los huevos sobre medio tomate asado al horno y napar de salsa portuguesa.

Princesa. = Princesse.

En costraditas, guarnecidas de puntas de espárragos en manteca, intercalar huevos y bouquet de espárragos; napar los huevos de salsa crema y decorar lamas de trufa.

Real. = Royale.

En tartaletas, guarnecidas de huevos de gallo trufa y champiñones, ligado con salsa suprema, napar de la misma salsa.

Regina. = Régina.

En costraditas, guarnecidas de salpicón de filetes de lenguado, quisquillas y champiñones, ligados con salsa de cangrejo, napar de salsa normanda; salpicar de juliana de trufa.

Reina. = Reine.

En costraditas, guarnecidas de salpicón de ave, ligado con salsa suprema, napar de la misma salsa.

Rossini.

En tartaletas, guarnecer el fondo de las tartaletas de una escalopa de foie-gras; napar de salsa Madera y decorar lamas de trufa.

San Alberto. = Saint Hubert.

En tartaletas, guarnecidas de puré de caza, napar salsa poivrade (pimienta); decorar lamas de trufa.

San Ginés. = Saint Gêne.

Sobre fondos de alcachofas, napar salsa bordalesa; decorar lamas de tuétano escalfado y una pieza de perejil picado.

Savoyarde.

Sobre fondos de patata savoyarde, napar salsa Mornay y glasear.

Sévigné.

Sobre costrones rellenos de puré de lechuga braseada, napar salsa suprema; decorar lamas de trufa.

Soberana. = Souveraine.

En costraditas, guarnecidas de puré de espárragos verdes, napar salsa suprema; decorar lamas de trufa.

Soubisse (puré de cebolla).

En costraditas, guarnecidas de puré de soubise, napar de la misma salsa.

Sultana. = Sultane.

En tartaletas, guarnecidas de huevos revueltos y trufa, decorar lamas de trufa.

Suzette.

En patatas asadas y vaciadas, el fondo guarnecido de salsa suprema; napar de la misma salsa, glasear y decorar lamas de trufa.

Tiroliana. = Tyrolienne.

Sobre costrón napado de salsa suprema, atomatado alrededor, guarnecer de aritos de cebolla frita.

Verdi.

Sobre costrón, napar salsa veneciana, decorar lamas de trufa.

Victoria.

En tartaletas guarnecidas de langosta y trufa, ligada con salsa americana, napar salsa Victoria y glasear.

EN COCOTA. = EN COCOTTE

Modo de preparación. = Mode de préparation.

Untar la cocota ligeramente de mantequilla; romper los huevos; sazonar sal y muy poca pimienta, y colocar las cocotas en un soté o sartén con agua caliente, cubriendo con tapa herméticamente, dejándolos hervir durante tres minutos.

Crema. = Créme.

Después de cocido, cordón de nata.

Diana. = Diane.

En el interior, una pequeña capa de puré de caza; cordón de salsa, y lamas de trufa.

Diplomático. = Diplomate.

Guarnecido el fondo de una lonchita de foie-gras; después de cocido, cordón de salsa de tomate.

Duque pequeño. = Petit Duc.

En el fondo puntas de espárragos después de cocerlos; cordón de salsa Perigueux.

Forestal. = Forestiére.

Guarnecer el fondo de lonchas de tocino salteado; cocer el huevo, y cordón de puré de setas negras; salpicón, perejil.

Juanita. = Jeannette.

Untar el fondo con una farsa de ave al puré de foie-gras; después de cocidos, cordón de salsa suprema.

Jugo (Al). = Jus (Au).

Cordón de jugo reducido alrededor.

Périgueux.

Después de cocidos, cordón de salsa Perigueux.

Portuguesa. = Portugaise.

Fondo guarnecido de tomate concasé; cordón de salsa de tomate sobre el huevo.

Reina. = Reine.

Fondo guarnecido de picadillo de ave; cordón de nata.

Soubise (puré de cebolla).

Untar el fondo de puré soubise; después de cocidos, cordón de glas de viande (carne).

Valentina. = Valentine.

Al fondo, dados de champiñón y tomate concasé ligado con jugo de ternera.

Zagala. = Bergére.

El interior guarnecido de un salpicón de carnero y champiñones; cordón de jugo.

Zíngara.

Después de cocido, cordón de salsa Zíngara.

DUROS. = DURS

Modo de preparación. = Mode de préparation.

Meter los huevos en agua hirviendo, dejándolos hervir durante ocho minutos; refrescarlos para quitar fácilmente la cáscara; mojarlos en agua fría antes de meter a hervir.

Aurora. = Aurore.

Mitad de huevos duros, quitar la yema y pasarla al tamiz; mezclarla con duselle (champiñón picado y pasta de paté) y rellenarlos; salsear Bechamel atomatada; glasear y salpicar yema de huevo picada.

Chuletitas de huevo. = Côtelettes d'œufs.

Dados de yema y clara de huevo, mezclados con salsa Bechamel; ligar con yema huevo crudo; reducir, y enfriarlo, haciendo en forma de chuletas; empanar y freír; servir con salsa tomate aparte.

Croquetas de huevo. = Croquettes d'œufs.

Dados de yema y clara de huevo, champiñones y trufas, ligado salsa alemana; dejar enfriar; dar la forma de un huevo; empanar, y freír; salsa tomate aparte.

Cuaresma. = Carême.

En timbal de hojaldre, rondelas de huevos duros, rondelas de fondos de alcachofas, lamas de trufas, ligado salsa Nantúa; decorar lamas de trufa.

Gastrónomo. = Gourmets.

Cortar los huevos en dos, a lo largo; picar la yema, mezclándola con salpicón de colas de cangrejos y trufas a la salsa Mornay; rellenar el blanco y gratinar.

Húngara. = Hongroise.

Cortar los huevos duros en rondelas; napar los huevos con salsa Paprika y lamas de tomate salteado.

Portuguesa. = Portugaise.

En medio tomate a la parrilla, salsear salsa de tomate.

Pollita. = Poulette.

Rondelas de huevos duros y champiñón emence, fileteados; napar salsa poulette (pollita); salpicar finas hierbas.

Tripa. = Tripe.

Rondelas de huevos, napar salsa soubise; perejil picado.

Voladores de huevos. = Vol au vent d'œufs.

Guarnición compuesta de rondelas de huevos, champiñones cortados en escalopes, lamas de trufa, ligar salsa Bechamel; servirlo en pequeños vol-au-vent individuales.

FRIOS. = FROIDS

Alejandra. = Alexandra.

En tartaletas, el fondo guarnecido de mouse de cabrajo; colocar el huevo escalfado y bañar con chaud-froid (caliente y frío); decorar lamas de trufas; alrededor cordón de caviar; colocar en corona en el centro gelatina picada.

Andaluza. = Andalouse.

Colocar los huevos sobre una capa de tomate a la gelatina; naparlos de chaud-froid, soubise atomatado (cebolla atomatada), abrillantado de gelatina, colocar en corona y en el centro gelatina picada.

Argenteuil.

Napados de chaud-froid (caliente y frío) al puré de espárragos, colocar sobre una ensalada de puntas de espárragos guarnecidos de rondelas de patatas cocidas.

Cuaresma. = Carême.

En tartaletas ovaladas guarnecidas de salmón ligado con mayonesa, huevo cocido en sartén y recortado al cortapastas; decorar la yema con lamas de trufa, y la clara con un cordón de puré de salmón o caviar; abrillantar a la gelatina.

Gelatina (a la), perfumado al vino de Madera, Oporto, etcétera. = Gelée (a la), au essence de vin.

Colocar el huevo escalfado en cocotte; bañar de gelatina, dejándolo enfriar; colocar en corona bouquet de perejil en el centro.

Huevos de avefría y chorlito real. = Oeufs de vanneu et de pluvier.

Los huevos de esta clase de pájaros son aproximadamente del tamaño de los del pichón; la cáscara tiene un color verde claro, pintado de puntos negros; cociéndolos la pasta albuminosa (clara) prende un color lácteo y nunca llegan a endurecerse como los huevos de gallina; se comen con celeri salt. Todas las preparaciones ordinarias de los huevos de gallina pueden aplicarse a esta clase de huevos; generalmente se sirven fríos y duros.

Antes de cocerlos es necesario asegurarse que los huevos estén completamente frescos, y se obtiene poniendo en una cacerola con agua fría, y el huevo que no vaya al fondo, es dudoso y desde luego debe retirarse.

En Inglaterra es muy corriente la alimentación de esta clase de huevos, donde se cotizan a precios muy elevados.

Juanita. = Jeannette.

En cocotas, en el fondo, lama de jamón York y lama de blanco de ave; colocar el huevo; bañar de gelatina, y salpicar jamón y trufa.

Mayonesa (a la). = Mayonaise (a la).

Huevos duros, cortados a lo largo y colocados sobre conchas, napar de salsa mayonesa, salpicón, perejil picado (se sirven generalmente como entremeses).

Mollets Sarrau.

Colocado sobre un fondo de remolacha roja torneada, guarnecido de rondelas de langosta, napado de salsa americana, agelatinada; decorar lamas de trufa y hojas de estragón.

Moscovita. = Moscovite.

Cortar las puntas de un huevo duro; vaciarlo, rellenar de caviar, tapando los cantos con una lamita de trufa, que tome la forma de un barril pequeño, y colocar sobre un fondo de alcachofas; imitar los aros con filetes de anchoas; bañar de gelatina; colocar en corona bouquet de perejil y gelatina.

Nantúa.

Cortar las puntas de un huevo duro; vaciarlo; rellenar de un salpicón de colas de cangrejos, ligado a la mayonesa; tapar las puntas con lamitas de trufa, dándole la forma de un barrilito, e imitar los aros con tiras de trufa; bañar de gelatina, y decorar alrededor con colas de cangrejos; colocar en corona bouquet de perejil y gelatina.

Nicense o nizardo (de Niza). = Niçoise.

En tartaletas, guarnecida de dados de judías verdes, tomate y patatas cocidas, ligar salsa mayonesa atomatada; napar de una mayonesa atomatada y abrillantar a la gelatina; colocar en corona, en el centro un buen bouquet perejil agelatinado.

Primaveral. = Printaniére.

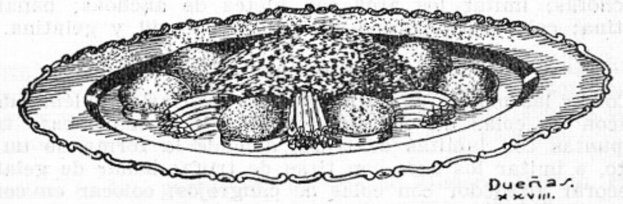
En tartaletas, guarnecidas de jardinera ligada a la mayonesa, huevo abrillantado a la gelatina; decorar con costrones de gelatina conteniendo printanier de legumbres.

Reina. = Reine.

En costraditas de brioche, guarnecidas de un picadillo de blanco de ave, ligado a la mayonesa, napar de la misma salsa; decorar con lamas de trufa; abrillantar con gelatina; colocar en corona con gelatina picada en bouquet y costrones de gelatina.

Rusa (a la). = Russe (a la).

En molde a flan corriente hacer una capa de gelatina de medio centímetro; incorporar ensalada rusa agelatinada y colocar el huevo escalfado o mollets; cubrir el huevo de rusa y terminar napando el molde con gelatina.



Pescados, moluscos y crustáceos.
Poissons, mollusques et crustaces.
Fish, scollops, prawns.

AIGLEFIN OU AIGREFIN. = FRESH-HADDOCK

Finas hierbas. = Fines herbes.

En plato a gratén mantecado, salpicar de champiñón, cebolla y perejil picado; mojar vino blanco; espolvorear de pan rallado y pequeñas bolas de manteca; cocer al horno.

Filetes o supremas. = Filets ou suprêmes.

Se puede confeccionar adaptándose a las recetas de filetes de lenguado.

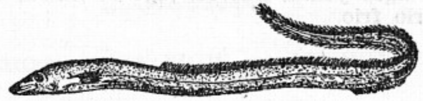
Maestro de hotel. = Maître d'hôtel.

En filetes fritos o a la parrilla o escalfados, servidos con manteca maître d'hôtel aparte.

Manteca fundida. = Beurre fondu.

Escalfado al agua salada, preparar sobre fuente y servilleta, guarnecido de patatas natural (cocidas) y en bouquet perejil, manteca fundida (aparte).

ANGUILAS. = ANGUILLES. = EEL



Fritas. = Frites.

Cortarlas en pedazos, pasar en la leche y harina, y freír.

Asados. = Broche.

Cortar en pedazos; mechar en palillo o brocheta; sazonar, panar y asarla; servir varias clases de salsas o mantecas.

Inglesa. = Anglaise.

En trozos escalfados, salsa finas hierbas.

Marinera. = Matelote.

En trozos, escalfado en vino tinto, con hierbas aromáticas en el fondo; reducido y ligado con manteca molinera; guarnecido de cebolla salteada, champiñones y costrones de hojaldre.

Molinera. = Meuniére.

En trozos, sazonar; pasar leche y harina y cocer con manteca, acabándolo con manteca noisette, perejil picado y jugo de limón; decorar la fuente con rajitas limón y perejil.

Orly.

En filetes, sazonarlo y panar a la inglesa o pasta Orly; freírlo y servir con salsa tomate aparte.

Romana. = Romaine.

En trozos, sazonarlos, y salteados a la manteca, agregar guisantes y lechuga fileteada y un poco de vino blanco; cocer lentamente; colocarlo en timbal; napar con el fondo ligado con manteca.

Tártara. = Tartare.

Cortado en trozos y escalfaldo en corto cocimiento al vino blanco; panar a la inglesa y freírlo; decorar la fuente con pepinillos y servir aparte salsa tártara.

Veneciana. = Vénitiénne.

En trozos escalfados en vino blanco, glasearlo al horno, guarnecido de champiñones y huevos de pescado en dados; napar salsa veneciana.

Verde (frío). = Vert (froid).

Trozos de rabanetas, con acedera, perejil, ortiga, pimpinela concasé, salsa verde, ajedrea, estragón, mojar vino blanco, sazonar y ligar yemas huevos, jugo de limón; colocar en terrina y servirlo frío.

ARENGUES. = HARENGS. = HERRINGS

Diabla. = Diable.

Marcar el arengue en el lomo, amostazar y pasar al pan tostado y rallado; colocar a la parrilla aceitados, bien grillados; servir con salsa Ravigote (aparte).

Molinera. = Meuniére.

Como todas las recetas a la Molinera.

Parrilla (A la). = Grillée.

Marcar los lomos; cocer a la parrilla; salsa maître d'hôtel (aparte).

Relleno. = Farcis.

Deshuesado y rellenar de farsa de pescado, finas hierbas; envolver en papel de barba (papillote) y cocer al horno.

ATUN. = THON. = TUNNY FISH

Indiana. = Indienne.

Escalopas mechadas con filetes de anchoas, marinar, bresear y napar de salsa Curry; servir aparte arroz cocido natural.

Orly.

Cortados en filetes largos y preparar como todo pescado de este nombre.

Parrilla (A la). = Grillée.

Como salmón grillé.

Provenzale. = Provençale.

Escalopas mezcladas con filetes de anchoas; marinar, saltear al aceite con tomate concasé, cebolla picada, diente de ajo; mojar media parte de vino blanco y dos terceras partes de consomé; bresear al horno; desgrasar la cocción; reducirla e incorporar alcaparra y perejil picado; napar y servir.

Molinera. = Meuniére.

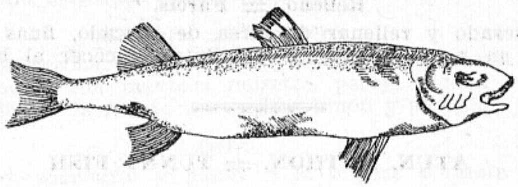
Como todo el pescado Molinera.

ANCHOA. = ANCHOIS. = ANCHOVYS



Se emplea generalmente salada, y estando fresca puede servirse a la parrilla o frita.

BACALAO FRESCA Y SALADO
CABILLAUD OU MORUE FRAICHE ET SALEE
FRESH COD FISH AND SALT



Benedictino. = Benedictine.

Escalfado, quitar las espinas y picarlo al mortero, con trozos de patatas cocidas y bien secas al horno; en una cacerola trabajar con una espátula, incorporando aceite y leche en pequeña cantidad (alternando estos dos ingredientes), procurando no resulte muy espeso; colocar en plato a gratin y glasear.

Brandade.

Igual que Benedictino, con muy pocas patatas e incorporando un diente de ajo, pasando al tamiz; bien trabajado y sazonar bien de pimienta.

Brandada truffée.

Incorporar en la pasta trufa picada; decorar lamas de trufa.

Brandade a la crema (nata).

Reemplazar la leche por nata.

Bolas de pescado. = Fish balls.

Mezclar mitad bacalao, mitad de puré Duquesa; hacer bolas formando mandarinas; pasar a la harina; panar a la inglesa; saltear con manteca; servir salsa tomate aparte.

Gratén. = Gratin.

Napar de salsa Mornay y glasear.

Holandesa. = Hollandaise.

Como todo el pescado Holandesa.

Italiana. = Italienne.

Cuadros de bacalao pasados a la harina y fritos; servir salsa tomate (aparte).

Inglesa (A la). = Anglaise.

Escalfado, ramito de perejil y patatas al natural y aparte salsa de huevos duros a la inglesa.

Indiana. = Indienne.

Deshacerlo sacando las espinas; napar salsa Curry a pescado y servir aparte arroz cocido natural.

Leonesa. = Lyonnaise.

Deshacerlo, quitando las espinas; saltear cebolla fileteada y patatas paisana a la manteca; incorporar el bacalao; añadir unas gotas de vinagre; colocar en timbal y espolvorear perejil.

Manteca fundida o negra. = Beurre fondú o noir.

Escalfado, y napar de manteca a gusto; servir con patata a la inglesa y hojas de perejil.

Flamenca. = Flamande.

Ronchas escalfadas al vino blanco, adicionado de finas hierbas y chalotas, colocarlo sobre un plato, sobre cada roncha una lamita de limón pelado; napar de la cocción, ligada con bizcocho rallado.

Portuguesa. = Portugaise.

En ronchas cocidas con cebolla picada, diente de ajo, perejil, tomate y vino blanco; colocar las ronchas sobre una fuente; reducir la cocción y napar.

Soufflé. = Soufflée.

Como todos los souflés.

BOQUERONES (Español) — WHITEBAIT (Inglés) — BLANCHAILLE (Francés)

Pasarlos a la harina, al tamiz; freírlos; escurrir y decorar perejil frito y limón. Se puede servir también Diable (a la Diabla), espolvoreando de cayena.

BARBO Y BARBITOS. = BARBEAU ET BARBILLON

Asado. = Roti.

Mechado con filetes de anchoas; sazonar, rociar aceite y asarlo al horno; servir manteca anchoas aparte.

A la Parrilla. = Grillé.

Marcarlo con el cuchillo; sazonarlo y asarlo a fuego lento; servir aparte manteca maître d'hôtel.

Borgoñona. = Bourguignonne.

Incorporar peladuras de champiñón, bouquet; bresear (estofar) al vino blanco y ligar con manteca.

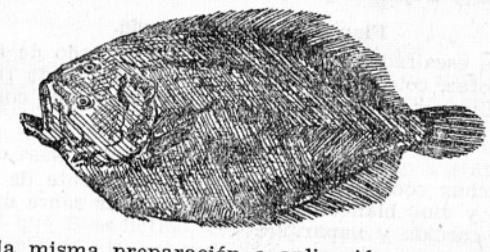
Diversas salsas. = Saucés diverses.

Cocer en corto cocimiento al vinagre; colocar sobre fuente y guarnecer patatas a la inglesa; servir salsa holandesa o salsa alcaparras, etc., etc.

Molinera. = Meuniére.

Pasarlo a la leche y harina; saltear a la manteca noisette; jugo de limón y perejil picado.

MERO. = BARBUE. = BRILL

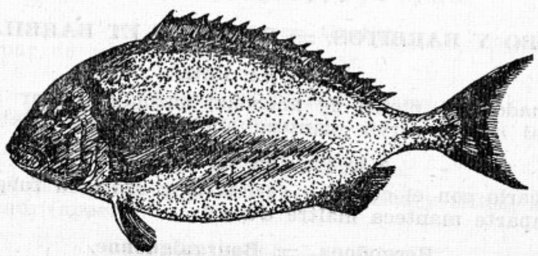


Tiene la misma preparación o aplicación que rodaballo, entero, y en filetes, como filetes de lenguado.

BLOATERS

Se sirven a la parrilla con manteca maître d'hôtel aparte. Esta clase de pescado se sirve generalmente en Inglaterra al Break Fast (desayuno); es ahumado.

BESUGO



En la Cocina Española indicamos algunos de sus guisos más principales.

También puede servirse frito al limón, salsa Holandesa, Portuguesa y Provenzal. (Ver recetas de este nombre.)

BULLABESA. = BOUILLABAISSE.

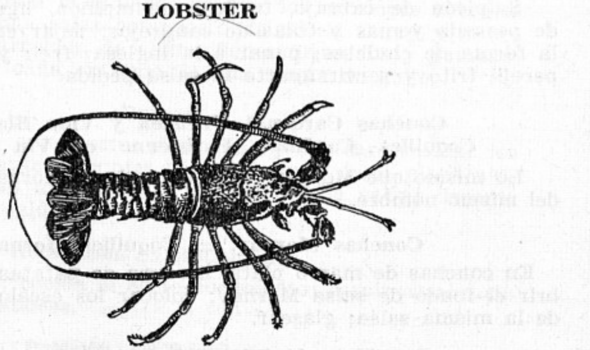
Pescado necesario para su preparación: Racaro, pescadilla, congrio, salmonete, mejillones, gallina de mar, langostinos; los pescados gordos cortados en trozos y los pequeños por el medio. Colocar todo el pescado en una terrina de barro o porcelana; sazonar de especias finas, sal, azafrán, pimienta blanca, ajo y bouquet, y un poco de vino blanco; dejarlo macerar durante algunas horas en sitio fresco.

Manera de prepararlo:

Hacer revenir al aceite, puerro y cebolla, con un diente de ajo y tomate; una vez rehogado, mojar con agua o un fumet de pescado ligero; agregar los pescados en adobo, dejándolos cocer durante quince minutos.

El caldo de pescado servirlo con unas tranchas de pan tostado, untadas con un diente de ajo, y el pescado en una fuente decorada con algunos langostinos.

CABRAJOS, LANGOSTAS, LANGOSTINOS
HOMARDS, LANGOUSTES ET LANGOUSTINES
LOBSTER



Americana. = Américaine.

Cortar en trozos; sazonar sal y cayena, reservando aparte el coral, la parte jugosa y el caparazón de la langosta o cabrajo; saltear al aceite y manteca; incorporar cebolla muy fina, y una vez salteado, añadir chalotas picadas; mojar al coñac y quemarlo; aumentar vino blanco y fumet de pescado, tomates

picados y un poco de puré; cocer al horno unos veinte minutos; cocidos los trozos, sacarlos a una legumbrera; ligar la salsa con la parte jugosa y jugo del interior y manteca; bien montado pasar al chino; napar la langosta y espolvorear de finas hierbas.

Bordalesa. = Bordelaise.

La misma preparación que Americana, pero cortada en dos a lo largo; la salsa adicionada de una brunoise de legumbres.

Broche.

Colocar en agujas especiales para la Broche; napar con mantequilla y pimienta blanca en grano, sal y rociar de champagne; tiempo de cocción, treinta minutos; servir salsa Ravigose fría aparte.

Costillitas Arcángel. = Côtelettes Arkangel.

Farsa compuesta, la mitad de salpicón de medio cabrajo, medio de caviar; mezclar con mousse de cabrajo; preparar en moldes a costillitas, mitad de aceite; dejarlo enfriar; desmoldear las chuletitas y naparlas de una salsa chaud froid (caliente frío) de pescado a las colas de cangrejos; colocar alrededor de una ensalada rusa; decorar con costrones de gelatina y trufas pequeñas enteras; abrillantar a la gelatina.

Costillitas. = Côtelettes.

Salpicón de cabrajo, trufa y champiñón, ligado al veloute de pescado yemas y colas de cangrejos; dejar enfriar, dándole la forma de chuletas; panar a la inglesa; freír y guarnecer de perejil frito y servir aparte la salsa pedida.

Conchas Cardenal, Parisién y Vino Blanco.
Coquilles Cardinal, Parisienne et Vin Blanc.

Lo mismo que Mornay, reemplazando la Mornay por la salsa del mismo nombre.

Conchas Mornay. = Coquilles Mornay.

En conchas de mar o plata, bordura de patatas Duquesa; cubrir el fondo de salsa Mornay; colocar los escalopes; napar de de la misma salsa; glasear.

Nata (A la). = Créme (A la).

Cortar como el cabrajo a la Americana; saltear en manteca; mojar cognac y quemar; incorporar una lama de trufa y crema (nata); sazonar sal y cayena; deshuesar; colocar en timbal la carne y lama de trufa; salsear con el fondo reducido e incorporar un poco de fondo (glacée) de pescado y jugo de limón, pasarla al chino.

Cardenal. = Cardinal.

Cocerla en corto cocimiento; cortarla a lo largo; deshuesarla y cortar en escalopes; salsear a la mantenca, calentando el caparazón. En el fondo del caparazón, napado de una salsa, mitad Mornay y mitad Americana; colocar los escalopes, intercalando unas lamas de trufa; napar de la misma salsa y salpicar de queso rallado, y glasear a la salamandra.

Carnot (fría).

Sobre bordura de Mousse de cabrajo, decorar las escalopes con lamas de trufas y lustrarlas a la gelatina; decorar con detalles el borde de la fuente; servir salsa Rusa (aparte).

Curry (Al).

Langosta cocida, cortada en dos a lo largo; extraer la carne y cortarla en dados gruesos; rellenar el caparazón de la carne y salsear salsa Curry de pescado; aparte servir arroz cocido al natural.

Croquetas. = Croquettes.

La misma pasta que las costillitas, dándole la forma de croquetas.

Chantecler.

Cortar en dos a lo largo; sazonar y pulverizar de Curry; saltear en crudo a la manteca; deshuesar y escalopar; llenar el caparazón de arroz a la indiana; colocar los escalopes sobre el arroz; napar de una salsa compuesta de mitad Curry y mitad salsa Nantúa, guarnecida de champiñones fileteados y gambas; glasear y decorar cada extremo de una cresta de gallo.

Dumas.

Cocer al corto cocimiento; deshuesar y filetear; saltear los escalopes a la manteca; mojar vino blanco y demi glacé atomatado. Colocar en un timbal y salsear misma salsa; decorar con detalles de hojaldre.

Holandesa. = Hollandaise.

Cortada en dos; cocida al corto cocimiento; servir como todo pescado a la Holandesa.

Parisién. = Parisienne.

Fría, en escalope, decorado a gusto del artista; napado con gelatina y colocadas sobre el caparazón; colocado sobre un costrón. Decorar la fuente de fondos de alcachofas, de ensalada rusa y huevos duros en tonelitos, guarnecido de la misma ensalada, salpicados de trufas, y naparlo con gelatina; costrones de gelatina alrededor de la fuente.

Parrilla (A la). = Grillé.

Cortar en dos en crudo; sazonar sal y cayena; grillar rociada de aceite; servir aparte salsa Diabla o manteca fundida.

Pompadour.

Cortar como la Americana; reservar las partes jugosas; saltear los trozos con una mirepoix fina de zanahoria, cebolla, chalotas, tomillo, hoja de laurel; sazonar fuerte de pimienta; mojar al coñac y quemarlo; dejarlo cocer durante cinco minutos; mojar de nata y un buen fumet de pescado; dejarlo cocer durante quince minutos; sacar los trozos y colocar en timbal; reducir la salsa, ligándola con la parte jugosa, y montarla con mantequilla y napar.

Mayonesa (salsa). = Mayonnaise (sauce).

Cocida al corto cocimiento, dejar enfriar; cortar en dos; decorar perejil en rama; servir aparte salsa mayonesa.

Mayonesa de cabrajo o langosta. = Mayonnaise de homard ou langouste.

El fondo de una ensaladera guarnecido de una fina juliana de lechuga, ligeramente sazonada; colocar encima unas escalopitas o lonchas de langosta o cabrajo; napar salsa mayonesa y decorar con filetes de anchoas, alcaparras y coral, etc., decorando con un corazón de lechuga y alrededor del borde decorar con unos centros de lechuga cortados en cuatro.

Mornay au gratin.

Lo mismo que Cardinal, sustituyendo la salsa Cardinal por Mornay.

Newburg.

Cortar como para Americana, sazonar, saltear aceite o manteca, mojar al coñac y marsala, nata y fumet de pescado; dejarla cocer durante veinte minutos; deshuesar y colocar la carne en timbales de metal; reducir la cocción y ligarla con la parte líquida o jugosa del interior de la langosta; montar con manteca; pasarlo y napar.

Rusa (A la). = Russe.

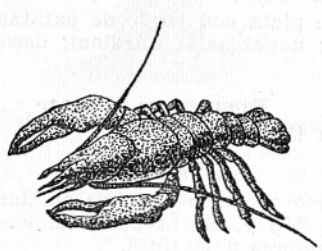
Lo mismo que la Parisienne, solamente que las escalopas son napadas con una mayonesa ligada con gelatina o de una salsa chaud froid (caliente frío) a pescado.

Turca (A la). = Turque.

Véase cabrajo a la Americana, deshojado y con bordura de arroz pilow.

Thermidor.

En medio caparazón, napar los escalopes con reducción de Bercy amostazado y ligado con salsa Mornay; glasear y servir.



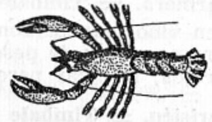
Victoria. = Victoria.

En medios caparazones, guarnecidos de un fondo de salpicón de cabrajo, trufas y champiñones, ligado con salsa Victoria; colocar encima los escalopes y napar de la misma salsa; glasear y servir.

CANGREJOS DE MAR. = CRABES.

Se cuece en agua salada; es costumbre de comerlos al natural en bares y colmados, y a las piezas grandes se les quita la carne del caparazón y se liga con una mayonesa y también puede hacerse con ensalada de legumbres.

CANGREJOS DE RIO. = ECREVISSES. = GRAY FISH



Aspic.

Véase aspic en fondo de cocina.

Bordalesa. = Bordelaise.

Cangrejos vivos salteados y sazonados de sal y cayena, salteados con mantequilla; agregar mirepoix de legumbres a la Bordalesa; flamar de coñac y vino blanco; completar el fondo con una salsa de pescado ligero; cocerlos diez minutos; prepa-

rar en timbal y reducir la salsa, agregando glas de pescado y sal; perejil picado; verter la salsa sobre los cangrejos.

Conchas Cardenal. = Coquilles Cardinal.

En conchas de plata con borde de patatas Duquesa, colocar las colas limpias; napar salsa Cardinal; decorar lamas de trufas; glasear.

Espuma. = Mousse.

Véase fórmula tipo frío gelée.

Nadar. = Nage.

Cocidas en corto cocimiento, servir en timbal con tres cuartas partes de cocción y cuarta parte de vino blanco, un poco de cayena y legumbres a la Rusa.

Natural. = Buisson (En).

Cocidos en corto cocimiento, refrescar y preparar con perejil en hojas.

Pequeños sufflés fríos. = Petit soufflé froids.

Mousse de cangrejos en pequeñas cocottes de porcelana.

Soufflé Rothschild.

Soufflé parmesán, colocado en pequeñas cocotas y agregando en cada una de ellas lamas de trufas, colas de cangrejos y puntas de espárragos.

Suprema al Champagne. = Supréme au Champagne.

Cangrejos cocidos al Champagne, la misma manera que a la Bordalesa; dejar enfriar, quitar la carne de la cola, hacer un mousse con los caparazones y la cocción, decorar con colas de lo mismo, trufas y hojas perifollo; lustrar (abrillantar) con gelatina.

Timbal Marinera. = Timbale Mariniére.

Cangrejos cocidos en vino blanco. Tomillo y laurel en polvo; ligar la cocción a un buen veloute de pescado; montar con manteca; salsear los cangrejos; salpicar perejil picado.

Timbal parisién. = Timbale parisienne.

En timbal guarnecido de macarrones a la Italiana, la carne de las colas de cangrejos ligada a la salsa Nantúa; decorar con lamas de trufas y champiñones salteados a crudo.

CARACOLES. = ESCARGOTS. = SNAIL



Borgoñesa. = Bourguignonne.

Agitarlos bien con sal, lavarlos, ponerlos a blanquear y refrescarlos y volverlos a poner con una cebolla mechada con clavillo, zanahoria y hierbas aromáticas; espumar bien y dejarlos cocer durante tres a cuatro horas; escurrir y refrescarlos.

Sacar la carne de la cáscara o concha y guarnecer el fondo de cada concha de manteca de caracol (véase mantecas compuests); meter la carne del caracol y terminar de cubrir con la misma manteca; glasear al horno o salamandra en sus placas o platos especiales.

Dijonés. = Dijonnaise.

Reducir de vino blanco como el Chablisienne; mezclar con manteca al tuétano (moelle); pasar al tamiz; incorporar sal, pimienta, un poco de especias y chalotas picados, dientes de ajo y trufa picada. Rellenar los caracoles con esta farsa.

Vino de Chablís. = Chablisienne.

El fondo de las cáscaras guarnecido de la salsa siguiente.

Reducir de vino blanco con chalotas picadas, ligado a la glas de viande (operar como Borgoñesa).

Viñadora (A la). = Vigneronne.

Salteados con mantequilla la carne del caracol, con un poco de chalota picada, un diente de ajo, sal, pimienta; meter en pasta Orly y freír en aceite de nuez.

CARPA. = CARPE. = CARP

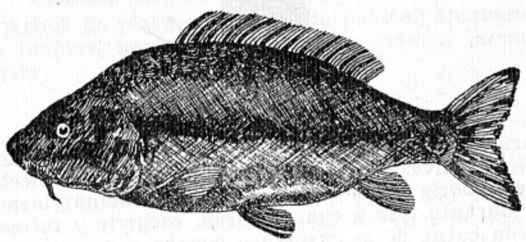
Alsaciana. = Alsacienne.

Rellenar el interior de farsa de pescado escalfado de vino blanco y medio fumet de pescado; colocarlo sobre una capa de choucroute; servir aparte patatas a la Inglesa y el fondo reducido y ligado a la manteca Manier.

Cerveza. = Biére.

Breseado con cebolla y apio fileteado; dados de pan de centeno; bouquet garni; mojar cerveza; el fondo reducido y pasar-

lo al tamiz; ligar manteca y guarnecer de escalopes de hueva (lechecilla) poches; napar el pescado.



Chambord.

Véase salmón Chambord.

Matelote.

Véase recetas Matelote.

Royal. = Royale.

En filetes, cortar en escalopes escalfados al vino blanco; fumet de pescado y aromáticas; colocar en corona, guarnecido de Royal en medio; napar los escalopes de salsa Normande; decorar de lamas de trufas.

CONCHAS. = COQUILLES. = SCOLLOPS

Curry

Escalopes salteados con mantequilla, cebolla fina picada y tomate concasé; terminar de cocer con una salsa Curry a pescado; servirlo en timbal; aparte, arroz cocido al natural y chutney; (chutney es una clase de fruta llamada mango; proviene de la India y se sirve con toda clase de platos confeccionados al Curry).

Graten. = Gratin.

Escalopar la carne; blanquearla; brasearla en vino blanco y cocción de champiñón; colocar sobre concha, con fondo de salsa a gratin; cubrirlo con la misma salsa; salpicar de pan rallado y gratinar.

Mornay.

Escalopes como gratin; reemplazar el gratin por salsa Mornay; glasear.

Ostendes. = Ostendaise.

La misma preparación que graten; reemplazar el graten por la salsa Nantúa, guarnecida de gambas, champignones cortados en dados, ostras escalfadas y limpias; decorar lamas de trufas.

Parisién. = Parisienne.

Lo mismo que graten en conchas, con borde de patatas Duquesa; napar de salsa vino blanco y glasear; salpicar de trufas picadas.

CALAMAR (CHIPIRON)



En la Cocina Española indicamos su guiso especial; también pueden servirse fritos y a la Portuguesa. (Véase receta de este nombre.)

DORADA. = DORADE

Tiene la misma aplicación que el besugo.

ESPERINQUE. = EPERLANS. = SMELTS



Brochetas. = Brochettes.

Pinchar las cabezas con una aguja brochette; pasar a la leche y harina; freír y decorar perejil frito y limón.

Inglesa. = Anglaise.

Sacar la espina; panar a la inglesa; cocer con mantequilla clarificada; al servir incorporar una cucharada de manteca maître d'hôtel en la abertura.

Orly.

Fritos, enteros, pasar a la pasta Orly; freír y servir salsa tomate aparte.

ESTURION = ESTURGEON

Fricando. = Fricandeau.

La misma preparación que el Fricandeau de ternera y mismas guarniciones.

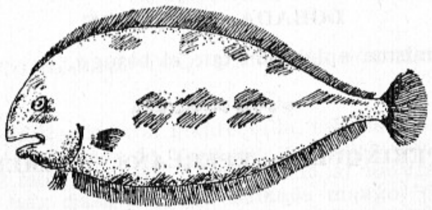
Normanda. = Normande.

Deshuesado y breseado al vino blanco y hierbas aromáticas, glasear, con el fondo reducido, guarnición Normanda; salsa Normanda aparte.

Gubion. = Goujon.

Servidos fritos y Molinera (Meuniere).

LENGUADO Y FILETES DE LENGUADO
SOLES Y FILETS DE SOLES
SOLE AND FILLETED



Aguilucho. = Aiglon.

Escalfados, colocar sobre puré champiñón; napar de una salsa vino blanco; ligado al puré de cebolla, cordón de glace de viande (extracto de carne); decorar costrones de hojaldre.

Alfonso XIII. = Alphonse XIII.

Filetes salteados como Molinera. colocar sobre media berenjena frita en aceite; rellenar de una juliana de pimiento; napar salsa tomate ligera y colocar a cada filete una cabecita de champiñón, y decorar costrones de hojaldre.

Almirante. = Amiral.

Escalfados, napar salsa Nantúa con nata; guarnecer y decorar con lamas de trufas, cabezas de champiñón, ostras y mejillones a la Villaroy.

Alejandra. = Alexandre.

En filetes escalfados con fumet de pescado, escurrir; colocarlo sobre fuente; napar salsa Nantúa; lama de trufa sobre cada filete; glasear y servir con costrones de hojaldre.

Alsaciana. = Alsacienne.

En filetes escalfados, colocar sobre choucrute; napar salsa Mornay, y glasear.

Amelia. = Amélie.

Escalfado, bordura de lama de trufa y patatas; napar salsa Nantúa; decorar con pequeños costrones dorados a la manteca.

Americana. = Americaine.

Filetes doblados y escalfados, colocar en timbal, decorando con una ronchita de cabrajo o langosta sobre cada filete; napar salsa americana.

Andaluza. = Andalouse.

En filetes rellenos de farsa de pescado y juliana de pimientos morrones dulces, enrollar en popietas; escalfar; colocar sobre medio tomate estofado, conteniendo el fondo un arroz con pimientos, y el tomate colocarlos sobre unas lonchas de berenjena frita en aceite; napar manteca Noisette (dorada).

Antiguas. = Ancienne.

Escalfados, guarnecidos de pequeñas cebolletas estofadas a blanco y cabezas de champiñón, y napar salsa vino blanco.

Archiduque. = Archiduc.

Escalfado en Madera, Oporto, whisky y fumet de pescado, sacar el lenguado y colocarlo en una fuente de metal; reducir al fondo; montarlo con manteca e incorporarle a la salsa; una brunoise de legumbre y trufas; napar, y servir con costrones de hojaldre.

Argenteuil.

Escalfados, napar vino blanco y decorar punta de espárragos.

Armenonville.

Escalfados, colocar en una fuente, con bordura de patatas y trufa; napar salsa vino blanco; glasear conteniendo una finísima juliana de setas, y decorar costrones de hojaldre.

Aspic (frío).

Ver fondos de cocina.

Bonaparte.

Escalfado, napar de salsa Bercy, glasear y decorar pequeñas patatas aperejiladas.

Bordalesa. = Bordelaise.

Escalfado en vino tinto con chalota picada, reducir la cocción y ligarla una salsa Bordalesa; napar, y servir.

Borgoñón. = Bourguignonne.

Escalfado, vino tinto, guarnecido de pequeñas cebolletas estofadas a blanco y cabezas de champiñones, napar salsa vino tinto, ligada a la reducción del fondo.

Bagration (frío).

Sobre escalopes de cabrajo o langosta alrededor de una ensalada rusa, colocar los filetes rollados, escalfados y fríos, decorar con gelatina picada.

Bagration (chaud).

Escalfado, napar con salsa Mornay, con juliana de trufa; glasear, y servir.

Bretona. = Bretonne.

Escalfado, guarnecido de cabeza champiñón, napar salsa Bretona; glasear y decorar costrones hojaldre.

Bréval.

Como Buena Mujer; decorar con tomate concasé.

Batelera. = Bateliere.

Filetes rellenos y rollados, escalfarlos; colocar sobre unas barquitas, guarnecido el fondo de colas de cangrejos y mejillones, ligados a la salsa vino blanco; en el extremo de cada barquita colocar un pequeño filete de lenguado, frito en forma de cigarrillo; napar salsa finas hierbas, y servir.

Benedictino. = Bénédictine.

Filetes plegados y escalfados, colocar en turbante alrededor de una Brandade de bacalao; salsear salsa vino blanco.

Bercy.

Escalfado con chalota y perejil picado, escurrir; reducir la cocción, montarla en manteca y napar; glasear, y servir.

Berenjena. = Gourgettes.

En filetes, y en plato a gratin mantecado, colocar el salteado siguiente: lamas de calabaza, tomate grueso concasé, ramitas de estragón, sazonar jugo de limón, estofar al horno, espolvorear de pan rallado, gratinar y servir.

Bolívar.

Deshuesado, rellenarlo de farsa de pescado, compuesta de puré de cebolla y tomate; escalfar y napar salsa vino blanco y puré de cebolla.

Buena Mujer. = Bonne Femme.

Como Bercy, adicionado de champiñón crudo fileteado, decorar bordura de patatas cuchara núm. 11.

Café París.

Lenguado al plato, cocido con juliana de trufa; guarnecer con puntas de espárragos; en el centro del lenguado, un champiñón, picado de una gamba (decorativo); en cada extremo, un champiñón y dos ostras escalfadas; cordón de salsa Victoria alrededor; servir.

Calypso (frío).

En popiote llenas de una muselina de cangrejos con salpicón de cola de los mismos; colocar en medios tomates y preparar en forma de corona, y decorar lechecilla y cola de cangrejos; gelatina picada.

Campanoff.

Escalfados, napar de una salsa compuesta de media salsa vino blanco y media de tinto; cordón de salsa Victoria.

Canjalaise.

En filetes plegados, escalfados en agua de ostras y manteca, colocar en corona; guarnecer el centro de ostras y gambas escalfadas; napar todo con salsa Normanda.

Cardenal. = Cardinal.

En filetes rellenos de farsa de pescado y carne de cabrajo, doblarlos, escalfar y colocar en corona; guarnecer de escalopes de cabrajo; napar salsa Cardinal; salpicar de coral; también puede hacerse en popietas; y servirlo en timbal con unas lamas de trufas.

Carmen.

En filetes escalfados, guarnecer lamas de tomate; napar salsa vino blanco, ligado a la bernesa; decorar hojas de estragón blanqueadas.

Casanova.

Escalfados, lama de trufa sobre el filete del lenguado, y alrededor, ostras y mejillones escalfados; napar salsa vino blanco y decorar detalle hojaldre.

Cecilia.

En filetes salteados a la Molinera, guarnecer puntas de espárragos; espolvorear de queso rallado y glasear.

Chambertin.

Escalfados al vino tinto, escurrirlo y ligar el fondo en manteca y salsa vino tinto; napar; glasear, decorando con pequeños bouquet de filetes de lenguado salteados con mantequilla.

Champagne.

Escalfados al champagne, guarnecer como Chambertin y napar salsa champagne, reemplazando el vino tinto.

Chambord.

Ver salmón a la Chambord.

Champignon.

Escalfados con champiñones frescos fileteados, napar de una salsa vino blanco, ligada la reducción de champiñones; decorar detalle de hojaldre.

Chauchats.

Escalfado, escurrir y colocar con bordura de patatas en rondelas; napar salsa vino blanco a glasear; glasear y decorar detalles hojaldre.

Cherbourg.

En popieta escalfados, colocar en corona, guarneciendo el centro de un salpicón de ostras, mejillones escalfados y colas de gambas; napar salsa quisquillas.

Chevaliére.

En filetes plegados, metidas las puntas en unos caparazones de cangrejos, escalfar y colocar en corona sobre farsa de pescado; guarnecer el centro de trufas, ostras, champiñones y colas de cangrejos cortados en pequeños dados y ligado salsa americana; napar los filetes salsa vino blanco.

Chivry.

En filetes plegados, escalfados y colocados en corona, napar salsa chivry; decorar detalles de hojaldre.

Choisy.

Escalfado, napar de salsa vino blanco, ligado a una juliana de lechuga y trufa.

Claremont.

Escalfado, napar salsa vino blanco a las finas hierbas y ligada al tomate concasse; decorar costrones forma dientes de lobo.

Clarence.

En filetes escalfados, guarnecidos de lechecilla de pescado escalfado y colas de gambas, napar salsa vino blanco, ligado a la manteca de anchoas.

Condé.

Filetes escalfados, napar salsa vino blanco; glasear cordón de puré de tomate encima de los filetes y en el fondo de la fuente; glasear, y servir.

Colbert.

Abrir el centro y empanar a la inglesa; freírlo y quitar las espinas; en la abertura, echar una cucharada de manteca Maître d'hôtel; decorar perejil frito.

Corto cocimiento. = Court bouillon.

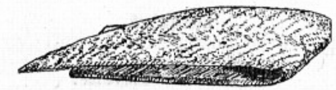
Escalfado al corto cocimiento, legumbres a la rusa y vino blanco, servir con la cocción y la legumbre; espolvorear finas hierbas, y aparte, salsa holandesa y manteca fundida.

Coquelin.

En popiete con ostras, napar de un puré de tomate, colocar en timbal sobre medio tomate cocido al horno salsear vino blanco ligeramente, glasear, decorar lamas de trufa y una escalopa de cabrajo sobre cada popiete.

Crécy.

En filetes plegados, rellenos con una farsa de pescado mezclado con puré Crécy, escalfar; reducir al fondo y montar con



Filete plegado y relleno.

manteca; napar y guarnecer al pequeño fondo de alcachofas y rellenos de unas bolas de zanahorias hechas a la cuchara número 12.

Delfina. = Dauphine.

En filetes rellenos, plegados y escalfados, refrescar; napar de una salsa Normanda reducida, y para frío, dejar enfriar los filetes, empanar a la inglesa, freír y servir aparte salsa tártara o tomate concasse.

Demi Deuil.

En filetes escalfados, napar salsa vino blanco ligado a la nata; lamas de trufas en el centro del filete; cordón de glas de viande; alrededor, decorar detalles hojaldre.

Diepese. = Dieppoise.

Escalfado, guarnecer guarnición diepese y napar salsa vino blanco, sazonada con un poco glas de viande ligera.

Diplomático. = Diplomate.

Escalfado, napar Diplomático; decorar lama de trufa.

Dominós (frío).

Rectángulos, del tamaño de una ficha de dominó, de mousse de lenguado, o caviar, cubierto de rectángulos de filete de lenguado napado de "chaud froid" y decorado como las fichas de dominó; abrillantarlas con gelatina; colocar sobre un zócalo de gelatina picada.

Doumont.

En popiete rellenado con una farsa de pescado adicionado de colas de cangrejos, escalfar y napar salsa Normanda; decorar grueso champiñón; guarnecido de un salpicón de cola de cangrejos y napado salsa Nantúa; colocar un champiñón sobre cada filete; colocar en corona y en el centro guarnecer de caparazones de cangrejos rellenos de farsa de pescado al lado de cada champiñón, colocar una lechecilla empanada y frita a la manteca.

Dubois.

En filetes cortados en forma cigarrillo, saltear molinera y napar de la salsa siguiente: media parte fumet pescado, media de vino blanco con reducción de chalotas picadas, reducidos y ligado glas de viande; montar con mantequilla; sazonar jugo de limón y pimienta blanca.

Dugléré.

Como turbotin.

Elena. = Héléne.

Escalfado sobre una capa de nouilles, salteados con manteca; napar salsa Mornay y glacear.

Eloísa. = Eloise.

Como lenguado Bercy, guarneciendo de champiñones picados y ligado con un fondo de chalotas.

Embajador. = Ambassadeur.

En filete escalfado, colocar sobre un puré de champignon; napar con salsa vino blanco, glasear, decorar lamas de trufas y detalle hojaldre.

Embajadora. = Ambassadrice.

Filetes rollados, sobresaliendo una punta para llenar el caparazón de un cangrejo; colocar en timbal, guarnecer y salsear de Normande.

Emperatriz. = Emperatrice.

Filetes plegados y escalfados, colocar en corona sobre costrones; guarnecer el centro de ostras; escalfadas, napar salsa Normanda y guarnecer lama trufa.

Estofado. = Etouffé.

Cortados en trozos, saltear con manteca, terminando de cocer en una cocotte con jugo de limón y finas hierbas.

Excelsior.

En popieta y escalfados, colocar alrededor de un costrón en corona, guarneciendo el centro de un salpicón de cabrajo o Newburg; napar las popietas salsa Normanda, guarnecida de una juliana de champiñones, colocando sobre cada filete una lama de trufa picada en un cangrejo.

Favorita. = Favorite.

En moldes a darioles, mantecados y forrados de filetes de lenguado, rellenando de farsa de pescado; escalfar y desmoldear; napar salsa vino blanco y alrededor un cordón salsa Nantúa, decorando de una lama de trufa cada filete.

Finas hierbas. = Fines herbes.

Escalfar, napar salsa vino blanco a las finas hierbas.

Florentina. = Florentine.

Escalfados, colocar sobre una cama de espinacas en hojas salteadas; napar salsa Mornay y glacear.

Foyot.

Lenguado Bercy, ligado a la glacé de viande.

Foinville.

Filetes plegados colocando un caparazón de cangrejos en los extremos del filete; escalfar; colocar en corona en timbal; guarnecer el centro de guarnición Foinville; salsear salsa Foinville; decorar lama de trufa sobre cada filete.

Frito. = Frite (francesa).

Pasarlo a la leche y harina y freír.

Frito. = Frite (inglesa).

Filetes panados a la inglesa, freír; decorar perejil frito y limón.

Gallia.

Escalfado vino blanco, fumet de pescado, juliana de trufa, juliana de lechuga, jugo de limón, glas de viande; reducir; montar a la nata y napar; decorar detalles hojaldre.

Galliéra.

Escalfados, con la misma guarnición que la anterior, aumentando una juliana de champiñones y suprimiendo la glas de viande; montar la manteca; napar y glasear; decorar detalles hojaldre.

Gastrónomo. = Gourmets.

Escalfado con fumet de pescado, cocción de champiñón, vino de Oporto.

Gillet.

Escalfados, colocar sobre bordura de patatas Duquesa; napar salsa vino blanco; espolvorear de queso rallado y glasear.

Georgina. = Georgette.

En patatas asadas al horno, guarnecido de un salpicón de cola de cangrejos y champiñones, colocar el filete de lenguado plegado y escalfado; napar salsa Nantúa y decorar lama trufa.

Goujons.

En filetes cortados en cigarrillo, pasar en leche y harina; freír; decorar perejil frito y limón.

Gran Duque. = Grand Duc.

En filetes plegados y escalfados, colocar en corona en un timbal; napar salsa Mornay; guarnecer el centro de puntas de espárragos y colas de cangrejos; decorar lamas de trufas y glasear.

Granville.

Escalfado, guarnecidos de colas de cangrejos, dados de champiñones y trufas; napar salsa vino blanco.

Gratén. = Gratin.

Como pescadilla gratin.

Greca. = Grecque.

Filetes fritos en aceite, colocados sobre una capa de arroz pilow; napados de una salsa tomate; guarnecido de pimientos rojos en dados.

Grenoblesa. = Grenobloise.

Como trucha de este nombre.

Grimaldi.

En timbal guarnecido de Spaghettis a la nata; los filetes en popietas, plegados; napar salsa Nantúa; lama de trufa sobre cada filete; al centro, bouquet de spaghettis a la nata.

Holandesas. = Hollandaise.

Escalfados al agua, leche y sal; colocar sobre servilletas; decorar perejil rizado en bouquet y patatas hervidas al natural; servir aparte salsa holandesa.

Indiana. = Indienne.

En filetes plegados y escalfados, colocar en corona; guarnecer el centro arroz pilaw y napar los filetes con salsa Curry.

Infante.

Lenguado Mornay, con puré de champiñón en bouquet sobre lenguado.

Imperial. = Imperiale.

Escalfados, guarnecidos de colas de cangrejos y lechecilla; escalfado, napar salsa vino blanco con juliana de trufa; decorar detalles de hojaldre.

Italiana. = Italienne (frío).

Filete de lenguado en juliana cocida y juliana de pimientos rojos; rellenar un molde camisado de gelatina, rellenándolo de gelatina; dejarlo enfriar; desmoldearlo y colocar sobre un tampón de sémola; guarnecer el centro de una ensalada italiana: decorar costrones de gelatina; servir aparte salsa mayonesa.

Jouffroy.

Escalfados al vino blanco, colocar alrededor de unos champiñones cocidos y fileteados; napar salsa vino blanco y guarnecer de pequeños pastelillos (bechamelas) guarnecidos de puntas de espárragos; decorar lama de trufa sobre cada filete.

Juanita. = Jeannette.

En popieta rellenos de una farsa de pescados con puré de foie-gras, escalfarlos y napar de una salsa vino blanco ligado a la nata; decorar lama de trufa sobre cada popieta. Se sirven también fríos, decorando la fuente con gelatina picada.

Judic.

En filetes plegados y escalfados, guarnecer el centro de pequeñas lechugas breseadas y alrededor quenefas de pescado; napar salsa Mornay; glasear y decorar cordón de glas de viande.

La Valliére.

En filetes rellenos, plegados y escalfados, colocar en corona alrededor de una bordura de farsa; napar ligeramente con sal-

sa Normanda el centro, guarnecido con ostras escalfadas, quenefas, lechecilla escalfada y cabezas de champiñón y colas de cangrejos; ligar salsa Normanda y decorar lama de trufa sobre cada filete.

Livoniana. = Livonienne.

En filetes rellenos de una farsa de pescado trufada y champiñones en juliana, plegarlos y escalfar con un fumet de fondo de Bercy, juliana de hinojo y rabos de perejil; reducir y montar con manteca; napar y glasear.

Luis XV. = Louis XV.

Escalfados, napar salsa vino blanco; espolvorear de huevos de cabrajo y decorar de medias lunas de trufas.

Manon.

En popietas y escalfado, colocar en corona sobre fuente bordura de patatas Duquesa doradas a la salamandra; de antemano napar ligeramente las popietas de salsa vino blanco a las finas hierbas; guarnecer el centro puntas de espárragos, juliana de trufa y champiñones ligados a la manteca.

María Luisa. = Marie Louise.

Deshuesados, rellenos de salsa de pescado con trufa y duxelle seca, napar la mitad a lo largo de una salsa vino blanco, y otra mitad salsa italiana; en cada extremo, un bouquet de cigarrillo de lenguado frito a la inglesa.

María Stuardo. = Marie Stuard.

En filetes plegados y escalfados; napar salsa Newburg; guarnecer cada filete de una quenefa redonda y plana, decorada de detalle de trufa.

Marguery.

Escalfado, guarnecido de colas de cangrejos y mejillones escalfados; napar salsa vino blanco; glasear y decorar detalles hojaldre.

Mariscal. = Maréchal.

Escalfados al vino blanco y fumet de pescado, guarneciendo de dados de champiñón y tomate concasé; reducir la cocción y montar a la glas de viande y manteca; napar y espolvorear con finas hierbas.

Marinera. = Mariniére.

Como lenguado Margarita, agregando finas hierbas, ostras y champiñones.

Mascota. = Mascotte.

En popieta escalfado, colocar en corona sobre fuente de metal con bordura de patatas Duquesa; guarnecer el centro de

un salpicón de cabrajo y trufa, ligado a una salsa de pescado; napar todo en salsa Mornay ligera; glasear y decorar lama trufas.

Marinette.

En filetes plegados escalfados en medias berengenas rellenas de su carne; napar salsa vino blanco y glasear.

Marsellesa. = Marseillaise.

Escalfado, napar salsa vino blanco azafranada.

Matilde. = Mathilde.

Escalfado, napar salsa vino blanco ligado a un puré de cebolla (soubise); en cada extremo, un bouquet de pepinillo torteado y olivas rehogadas en manteca.

Marquesa. = Marquise.

Filetes plegados y escalfados, colocar en turbante sobre un plato de metal bordeado de unas patatas Marquesa; guarnecer el centro de quenefas de salmón, colas de cangrejos, trufas torneadas, olivas sin huesos; napar todo con una salsa de cangrejos ligada a la nata.

Mejicana. = Mexicaine.

En popietas escalfado, colocar sobre champiñones a la parrilla, conteniendo una capa de tomate concasé; colocar en corona sobre una fuente; guarnecer el centro tomate concasé; napar salsa vino blanco, atomatada, y guarnecido de unos pequeños dados de pimiento.

Mejillones. = Moules (aux).

Filetes plegados y escalfados con la cocción de mejillones; rodear los filetes con mejillones escalfados y napar con salsa Normanda ligada a la cocción reducida.

Metternich.

Filetes escalfados, napados salsa vino blanco al paprika; decorar lama de trufa.

Minuta. = Minute.

En filetes y salteados como Molinera.

Mirabeau.

En filetes salteados con manteca de anchoas; decorar con filetes de anchoas y hojas de estragón blanqueadas de antemano.

Miramar.

En timbal, con un fondo de arroz pilow, colocar los filetes salteados a la Molinera y cortados en tiras; en el centro bou-

quet de lamas de berenjena salteada con mantequilla, terminando como Molinera.

Mireilles.

Colocar en plato gratén con bordura de lamas de trufa, patatas cocidas al natural y escalopes de fondos de alcachofas, alternando; espolvorear el lenguado, de pan rallado y queso Parmesán, napando con manteca de vaca y mojando el fondo con vino blanco y fumet de pescado; cocer al horno.

Mogador.

Bordura blanca de farsa de pescado; el interior relleno de guarnición Nantúa y alrededor colocar los filetes de lenguado bien preparados, rellenos ligeramente de farsa de pescado, decorado lama de trufa; alrededor de los filetes guarnecer de caparazones de cangrejos rellenos de un salpicón de gambas; napar y servir aparte salsa Nantúa.

Molinera. = Meuniére.

Sazonar, pasar a la harina, saltear en manteca, espolvorear perejil, jugo limón y algunas gotas de jugo ligado; napar manteca dorada; decorar bordura de limón y detalles remolacha roja.

Molino de oro. = Moulin d'or.

Abrir como para Colbert, quitar la espina, forrar de un puré de foie-gras; estofado, preparar como gratin, reemplazando los champiñones por pequeños dados de setas; decorar rondelas de foie-gras y sobre éstas unas lamas de trufas; sazonar jugo limón y espolvorear perejil picado.

Montgolfier.

Escalfado, napar salsa vino blanco, guarnecido de juliana de champiñones, zanahoria, trufa; decorar detalle de hojaldre.

Mónaco.

Filetes escalfados; napar de una salsa finas hierbas atomatada; a cada extremo, un bouquet de ostra escalfada; costrones forma diente de lobos.

Montecarlo.

En filete Molinera con alcaparras, napar manteca de anchoas fundida.

Montmorency.

En popleta escalfado, colocar en corona, guarneciendo el centro de un salpicón de colas de gambas, trufas y champiñones, ligado a la salsa de cangrejos. Las popietas napadas salsa vino blanco, intercalando una patata a la cuchara núm. 9, napado salsa bernesa.

Montreuil.

Escalfados, napar salsa vino blanco; guarnecer de gruesas patatas a la cuchara núm. 9, cocidas a la inglesa; napada de una salsa quisquillas.

Mornay.

Escalfados, napar salsa Mornay; glasear.

Moscovita (frío). = Moscovite (froid).

Como Calypso, sobre pequeños troncos de pepinos, vaciados; guarnecer el interior de las popietes con caviar; colocar en corona, guarneciendo el centro con gelatina; servir aparte salsa rusa.

Mousse et Mousseline.

Ver receta de este nombre.

Murat.

En filetes cortados finos, saltear a la Molinera con patatas y fondo de alcachofas en dados salteados con manteca; mezclar; colocar en timbal y terminar como Molinera.

Nantúa.

Filetes escalfados y colocados en timbal, con guarnición y salsa Nantúa.

Newburg.

Escalfado y guarnecido de escalope de cabrajo, napar salsa Newburg y decorar lama de trufa.

Nicense (de Niza). = Niçoise.

Lenguado a la parrilla, con guarnición Niçoise a pescado.
Filetes escalfados, guarnecer de pequeños tomates y olivas negras; napar salsa vino blanco; decorar filetes anchoas.

Normanda. = Normande.

Enteras o en filetes, escalfado y guarnecido y salseado con salsa Normanda.

Opera.

Escalfados vino blanco, guarnecidos con bolitas de trufas a la cuchara núm. 12 y punta de espárragos.

Orly.

En filetes, bañar en pasta a freír o empanar a la inglesa; freír y decorar perejil frito; servir aparte salsa tomate.

Oriental.

Escalfado, napar salsa Newburg al Curry; servir aparte arroz hervido al natural.

Orléans.

En cocota y en popieta, rellenos de un salpicón de cangrejos, champiñones y trufas, ligado salsa vino blanco; napar las popietas de salsa quisquillas; colocar sobre cada filete una lama de trufa mechada con una quisquilla.

Ostras. = Huitres.

Lenguado al vino blanco, guarnecido de ostras escalfadas, decorado detalles hojaldre.

Paillard.

Lenguado Bercy, montar con glas de viande, guarnecer de unas setas negras, salteadas en manteca y colas de cangrejos y costrones forma corazones.

Paisana. = Paysanne.

Escalfados con una paisana de legumbres; reducir la cocción y montar con manteca; servir napando el filete.

Palace.

En filetes escalfados, colocar sobre bordura de rondelas de patatas; napar salsa Bercy y glasear.

Parisina. = Parisienne.

a) Bercy con patatas parisienne, cocida al natural y colocadas alrededor.

b) Escalfado y guarnecido con cabezas de champiñones, napar con una salsa compuesta media parte de gambas y media salsa vino blanco; decorar cordón de glas.

Parmentier.

Como Georgita, sin guarnición; napar salsa plat (plato) y glasear.

Parrilla (A la). = Grillée.

Pasados a la harina y aceite; asar a la parrilla; servir con una salsa a capricho.

Pedro el Grande. = Pierre le Grand.

Filetes escalfados; napar salsa vino blanco; salsear; salpicar la mitad del plato de jamón y otra mitad de trufa; glasear y servir.

Pequeño Duque. = Petit Duc.

Escalfado con champiñón y fumet de pescado; napar salsa vino blanco, ligado al fondo reducido; decorar bouquet de puntas de espárragos y lama de trufa.

Piccadilly.

Escalfados con cebolla, chalotas y estragón picados y fumet de pescado; mandar en la salsa el fondo de cocción y el maitre d'hôtel hará los filetes de lenguado haciendo reducir la cocción mojando con cognac y whisky, quemándolo, agregando unas gotas de Perrins (salsa inglesa); montar con manteca y napar los filetes sobre el mismo plato del cliente.

Picarde.

Lenguado Margarita, con ostras y lama de trufa.

Plato (fuente). = Plat.

Escalfado con fumet de pescado vino blanco y chalota picada; reducir la cocción; montar con manteca; napar y glasear.

Palignac.

Escalfado, napar salsa vino blanco; napar a la nata y guarnecida de una juliana de champiñón y trufa; decorar detalles hojaldre.

Pompadour núm. 1.

Escalfado, guarneciendo el centro de una tira de tomate concasé; napar salsa vino blanco y salpicar de una juliana corta de trufas.

Pompadour núm. 2.

En filetes panados en manteca, echar a la parrilla entre filete un cordón de salsa Choron y cordón de salsa Bernesa: alrededor, bolas de patatas a la cuchara núm. 12; decorar lamas de trufa sobre cada filete.

Portuguesa. = Portugaise.

Escalfado napar salsa vino blanco; alrededor salsa Dugléré con champiñones fileteados.

Popietta. = Paupiettes.

La poupietta es un filete de pescado rollado sobre él mismo, comenzando por la parte ancha; generalmente se sirve relleno y según en qué forma se prepara, se moja un extremo en un huevo batido, para que no se desprenda del mismo.

Primaveral. = Printaniere.

Filetes plegados y escalfados, colocar en turbante; napar de salsa vino blanco manteca printaniere; guarnecer al centro de una printaniere de legumbre a la manteca; alrededor unas pequeñas patatas a la cuchara núm. 10.

Princesa. = Princesse.

Escalfado, napar salsa vino blanco en puré de espárragos verdes; guarnecer de costradas hechos de patatas Duquesa y guarnecidos de puntas de espárragos a la manteca; colocar unas lamas de trufa sobre cada costrada.

J K L M N

Provenzal. = Provençale.

Escalfado, napar salsa provenzal, perejil picado, guarnecer alrededor de tomate a la provenzal.

Quisquillas. = Crevettes.

Colas de gambas escalfadas y guarnecidas, napar salsa quisquillas.

Quo Vadis.

Escalfado, napar salsa vino blanco a la manteca, al estragón, y guarnecer de cangrejo y lama de trufas.

Raquel. = Rachel.

Filetes forrados con lamas de trufas, plegados y escalfados; napar salsa gambas; guarnecido de dados de trufas y glasear.

Ravigote.

Filetes escalfados, napar salsa ravigote.

Real. = Royal.

Escalfado, napar salsa vino blanco; guarnecer de guarnición real de pescado.

Renacimiento. = Renaissance.

Escalfado, napar salsa vino blanco; guarnecer alrededor de pequeños ramitos (bouquet) de zanahoria y nabos a la cuchara núm. 12, guisantes y algunos ramitos de coliflor, patatas a la cuchara núm. 12 y puntas de espárragos, procurando combinar bien los colores.

Regencia. = Régence.

Escalfado, guarnecido y salseado de Regencia de pescado.

Richebourg.

Filetes cocidos con manteca, napar salsa americana; guarnecer de ostras a la Villeroy; decorar lamas de trufa.

Richelieau.

Como Colbert salsear con manteca, napando de manteca maître d'hôtel en la abertura; decorar lamitas de trufas.

Rico-Bueno. = Riche.

Escalfado, guarnecido de colas de cangrejos y dados de trufa; napar salsa Nantúa; decorar lama de trufa.

Ribera. = Riviéra.

Filetes salteados Molinera con trufas, champiñones y fondo de alcachofas fileteadas; colocar en cocote napando de manteca dorada.

Rusa. = Russe.

Escalfado, napar salsa vino blanco, ligado a la nata; colocar en corona; guarnecer el centro de legumbres a la rusa.

Rossini.

En popieta, rellenos de una farsa de pescado al puré de foie-gras; escalfar; colocar en corona; napar de salsa vino blanco y salpicar de trufa; guarnecer el centro de un ragoût de trufa, ligado a la demi glas.

Rouennaise.

Escalfados al vino tinto con chalotas picadas; guarnecer de ostras y mejillones escalfados, cabezas de champiñones, colas de cangrejos; napar con la cocción reducida ligada a la glas de viande y montado con manteca, decorar cangrejos, esperinges fritos y costrones.

Sarah Bernhardt.

Escalfado, napar salsa veneciana, guarnecida de una juliana de trufa y zanahoria.

Saint Germain.

Panar con manteca fundida; cocer a la parrilla; guarnecer de patatas a la cuchara núm. 10 cocidas con manteca; servir aparte salsa Bernesa.

Savoy.

Escalfados con fumet de pescado, vino blanco, cocción de champiñones, jugo de trufa y finas hierbas, colocar en fuente; en el centro, bouquet de champignon; alrededor del filete, en bordura, bouquet de tomate concasé y ramito de puntas de espárragos, alternando; reducir la cocción y montar con manteca; napar.

Schneider.

Lenguado Bercy, guarnecido con mejillones; napar con miga de pan frito y manteca dorada.

Soufié. = Soufflée.

Deshuesado, rellenar la abertura de farsa de pescado; escalfar con fumet de pescado, vino blanco y cocción de champiñones; terminar como al plato.

Suchet.

En filetes escalfados, napar de salsa vino blanco, guarnecido de juliana de legumbres y trufa.

Susana. = Suzanne.

Lenguado Polignac, guarnecido de colas de cangrejos y lechecillas escalfadas; decorar detalles de hojaldre.

Tabernero.

Como lenguado Bercy, al vino tinto.

Teresa. = Thérése.

Filetes escalfados, guarnecidos de patatas a la cuchara redonda núm. 11, cocidas y colocadas alrededor del filete, en el centro con bouquet de trufas; napar de salsa vino blanco y salpicar de trufa.

Teodora. = Théodora.

Filetes escalfados, napar los filetes de salsa vino blanco y otro de salsa vino blanco al Parmesán (queso), trufas picadas, y otro de salsa veneciana, alternando los colores.

Thermidor.

Lenguado Bercy, salsa ligada a la mostaza y sin glasear; decorar glas de viande.

Todo París. = Tout Paris.

Filetes rellenos de farsa de pescado, doblar y meter las puntas en caparazones de cangrejos; escalfar y napar de una salsa compuesta de media parte de salsa Nantúa, media de salsa vino blanco; guarnecer el centro de colas de cangrejos, metidos en caparazones de cangrejos, y farsa de pescado y cangrejos; lamas de trufas.

Traviata.

Como Bercy, decorar de pequeños tomates vacíos y guarnecidos de un salpicón de Nantúa.

Trouvillaise.

Como Fecampoise.

Valentino.

Filetes escalfados, napar salsa Mornay, glasear, y guarnecidos de barquitas de patatas Duquesa rellenas de Rizotto.

Valois.

Escalfado, napar salsa vino blanco a la reducción de bernesa.

Varsoviana. = Varsovienne.

Escalfado con fumet de pescado, juliana de zanahorias, de cebolla y perejil concasé; reducir; montar con manteca; napar, y glasear.

Vatel.

Filetes escalfados, napar salsa Chambord, guarnecidos de troncos de pepinos rellenos y estofados en bouquet; filetes de lenguado en cigarrillos.

Veneciana. = Vénitienne.

Escalfado, napar salsa Veneciana.

Verdi.

Filetes escalfados, colocar sobre cama o capa de dados de macarrones con nata, mezclados con salpicón de cabrajo y trufas; napar salsa Mornay y glasear.

Victoria.

Escalfado, guarnecido de dados de langosta y trufa; napar de salsa Victoria y glasear.

Villeroy.

Filetes rellenos, plegados y escalfados; bañar en salsa Villeroy; enfriar y panar a la inglesa; freír, y servir aparte salsa tomate.

Vino blanco. = Vin blanc.

Escalfado vino blanco, napar salsa vino blanco ligado con la cocción reducida.

Vino tinto. = Vin rouge.

Como vino blanco, sustituyéndolo por tinto.

Waleska.

Filetes escalfados, guarnecer lamas de trufa y pequeños escalopes de cabrajo o langosta, alternando; napar salsa Mornay y glasear.

Walkiria. = Walkyrie.

En poupietas escalfados, guarnecer de lamas de cabrajo; napar salsa vino blanco y decorar lamas de trufa. Servir aparte salsa americana.

Washington.

Filetes cocidos con manteca, guarnecer de escalopas de cabrajo; napar salsa americana; espolvorear de una corta juliana de trufas.

Zarina. = Tzarine.

Escalfado, guarnecido de pepinos torneados y olivas; napar salsa Mornay a la paprika.

Zarina. = Czarina.

En filetes plegados, escalfar; napar salsa vino blanco ligado a la nata y adicionado de rabaneta rallada silvestre (raiford); guarnecer de pequeños costrones; napado de caviar.

LECHECILLAS (de pescado). = LAITANCES

Lechecilla de pescado. = Laitances.

En barquitas (barquette), en tartaletas largas, guarnecidas de Florentina o Mornay.

Mornay.

Como ostras Favorita, suprimiendo lama de trufa.

Natural. = Nature.

Se sirven generalmente natural, acompañado de medio limón o jugo del mismo o vinagre, adicionado de chalotas picadas y pimienta blanca molida; servir tranchitas de pan negro o de molde mantecado.

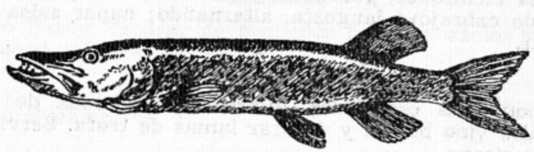
Villeroy.

Escalfarla, bañar en pasta Villeroy, dejarla enfriar, empanar a la inglesa, freír y decorar perejil frito, servir con limón.

Wladimir.

Escalfarla; colocar sobre coquillas, napado de salsa suprema; espolvorear miga de pan y queso rallado; glasear y servir.

LUCIO. = BROCHETS. = PIKE.



Bordalesa. = Bordelaise.

Trozos escalfados al vino tinto con Mirepoix de legumbres ligado a la manteca; napar los trozos y servir.

Filetes Regencia. = Filets Régence.

Prepararlos forma ovalada; mechado con trufas; escalfado en plato con manteca; napar vino blanco y fumet de pescado; reducir el fondo y glasearlo en una fuente; guarnecido de Regencia.

Inglesa. = Anglaise.

Filetes de lucio sazonados, empanados y cocidos con manteca en una fuente a gratén; servir en la misma fuente.

Molinera. = Meuniére.

Filetes preparados como todos los pescados Meuniére.

Orly.

Véase filetes de lenguado Orly.

Parrilla (A la). = Grillée.

Limpiar, marcarlo y sazonarlo; cocer a la parrilla lentamente y servir con salsa tártara aparte.

Provenzal. = Provençale.

Filetes escalfados, colocados sobre una fuente; naparlos con una reducción de tomate concasé, perejil, chalotas, ajo y champiñones picado y cocción del filete (glasear).

MEJILLONES. = MOULES. = MUSSELS.



Americana. = Américaine.

Abrirlo, quitándole la concha; colocar sobre concha de plata; napar salsa americana; pasarlo al horno; sírvase caliente.

Buena mujer. = Bonne femme.

Como Marinera, agregándole una juliana fina de champiñones y apio crudo.

Fritos. = Fritês.

Escalfados y bien limpios, marinar con jugo de limón, aceite y perejil picado; escurrir y bañar en pasta a freir; freir y servir con perejil frito y limón.

Marinera. = Mariniére.

Saltearlo con chalota picada finas hierbas y mojar vino blanco y fumet de pescado; sazonar sal y pimienta; incorporar una salsa holandesa ligada al veloute de pescado.

Villeroy.

Escalfados, limpios de la concha, cubrir de salsa Villeroy, empanar a la inglesa y freír; servir con perejil frito y limón.

Mero. = Barbue. = Brill.

Para la preparación de meros enteros se emplean las mismas recetas que el rodaballo pequeño.

Y para filetes de mero, la misma preparación que los filetes de lenguado.

OSTRAS. = HUITRES. = OYSTERS



Americana (A la). = Americaine.

Núm. 1. Escalfadas, colocadas sobre conchas, salsear salsa americana.

Núm. 2. Escalfadas, espolvorear miga de pan, manteca fundida, jugo de limón, cayena; colocar en conchas y gratinar.

Bercy.

Escalfada, colocados en coquilla, napar salsa Bercy, glasear y servir.

Buñuelos. = Beignets.

Bañarla a la pasta Orly y freír en gran fritura; decorar perejil frito y limón.

Favorita. = Favorite.

Escalfadas, el fondo de la concha napar de salsa Mornay, la ostra encima y sobre cada ostra una lama de trufa; cubrir de salsa Mornay; espolvorear de queso rallado y glasear.

Fritas. = Frites.

Bañar en leche y harina o harina y huevo o empanadas a la inglesa; freír gran fritura.

Florentina. = Florentine.

Como Favorita, guarnecer el fondo de la concha de espinacas salteadas con manteca, suprimiendo la lama de trufa.

Gratén. = Gratin.

Como ostras americanas.

Inglesa. = Anglaise.

En brochetas, alternada con ronchitas de tocino, sazonar con cayena y asarlas a la parrilla.

PESCADILLA. = MERLANS. = WHITING

Inglesa. Ver Eperlans a la Inglesa.

Bercy.

Cortar en dos a lo largo, deshuesarlo, colocarlo en una fuente de plata mantecada, con chalota y perejil picado; mojar vino

blanco, jugo de limón y fumet de pescado; cocer y escurrir, reducir la cocción, montarla con manteca, napar y glasear salamandra.

Buena mujer. = Bonne femme.

La misma preparación que Bercy, incorporando champiñones crudos fileteados; decorar con patatas a la Inglesa.

Cecilia. = Cécilia.

En filetes, saltear Molinera; guarnecer puntas de espárragos; espolvorear queso rallado y gratinar.

Colbert.

Ver lenguado Colbert.

Diplomático. = Diplomate.

Cortar en dos a lo largo, sacar la espina, guarnecer de una cazadora muy reducida y fuertemente atomatada; escalfar y escurrir la cocción, napar de salsa Mornay y glasear.

Finas hierbas. = Fines herbes.

Escalfar, colocar sobre fuente y napar salsa finas hierbas.

Francesa (A la). = Française.

En filetes, pasar a la leche y harina; freír y decorar perejil frito y limón; servir aparte la salsa de encargo.

Jackson.

Como el lenguado al plato, el fondo de puré de cebolla (soubisse), finas hierbas; guarnecer de pequeñas cebolletas estofadas a blanco; napar con el fondo montado con manteca; glasear, decorando con costrones de hojaldre.

Gratén. = Gratin.

En plato a gratin, napar el fondo de salsa gratin a pescado; sazonar la pescadilla de sal y pimienta, colocándola encima de la salsa; guarnecer de algunos champiñones decorados o torneados; bordura de champiñones crudos fileteados; napar todo de la misma salsa; espolvorear de pan tostado rallado, colocando unas bolitas de manteca; cocer al horno y servir.

Molinera. = Meuniére.

Ver lenguado Molinera.

Maestro de hotel. = Maître d'hôtel.

En filetes como Molinera, acompañado de salsa maître d'hôtel.

Nicense (de Niza). = Niçoise.

Ver salmonete a la Niçoise.

Orly.

Ver filetes de lenguados Orly.

Poupiettes.

Ver filetes de lenguado Paupiettes.

Verdi.

En filetes, escalfar y napar de salsa Choron ligera; salpicar de trufa picada al vino blanco.

Vino. blanco. = Vin blanc.

Ver filetes de lenguado al vino blanco.

Pulpos. = Poulpe.

Ver chipirones (calamares).

RANAS. = GREONOUILLES. = FROGS



Finas hierbas. = Fines herbes.

Saltear con manteca, sazonar jugo de limón y perejil.

Fritas. = Frites.

Pasadas en harina y huevo o en leche y harina, freir, y decorar perejil frito.

Gratén. = Gratin.

Véase lenguado al gratén.

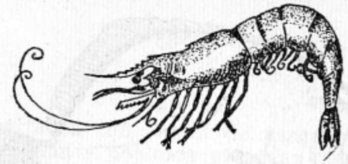
Molinera. = Meunière.

La misma preparación que lenguado Molinera.

Pollita. = Poulette.

Escalfado al vino blanco, cocción de champiñones; los mismos fileteados y cebolla fileteada; escurrir; servir en timbal y napar salsa Pollita.

QUISQUILLAS Y GAMBAS. = CREVETTES. = TRAWNS



Aspics.

Véase aspic en los fondos de cocina.

Concha. = Coquilles.

En conchas de plata, con bordura de patatas Duquesa; las colas de las gambas, limpias, y napar de salsa vino blanco adicionada de trufas picadas y glasear.

Fritas. = Frites.

Saltearlas vivas en aceite o mantequilla clarificada; sazonar cayena.

Mayonesa. = Mayonnaise.

Véase mayonesa salmón.

Natural. = Nature.

Hervirlas en agua salada y dejarlas enfriar; servirlas en copa rellena de hielo, colocadas al borde o conchas con hojas de perejil.

RAYA. = RAIE. = SKATE.

Gratén. = Gratin.

Ver pescadilla gratén.

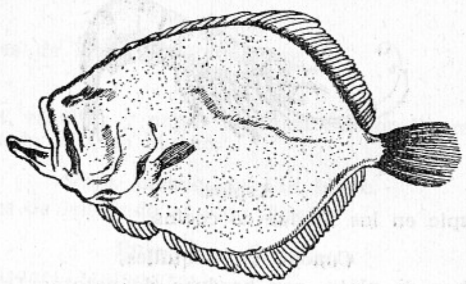
Provenzal. = Provençale.

Trozos cocidos, colocados sobre un plato a gratén, cubierto de tomate concasé; mojar con fumet de pescado, esencia de anchoas y jugo de limón; dejarlo cocer un cuarto de hora; espolvorear finas hierbas.

Manteca negra. = Beurre noir.

Ver bacalao manteca negra.

RODABALLO. = TURBOT OU TURBOTIN. = TURBOT



Aida.

Filetes escalfados, colocar sobre una capa de espinacas en hojas; sazonar sal y paprika; napar salsa Mornay a la paprika; espolvorear de queso rallado y miga de pan; glasear.

Americana. = Américaine.

Bresear, decorar lamas de langosta o cabrajo y napar salsa americana.

Almirante. = Amiral.

Deshuesado y relleno de una farsa de pescado ligado con una pasta o colado de gambas, bresear, napar salsa Nantúa, decorar lamas de trufas, guarnecer ostras y mejillones fritos y filetes de lenguado en cigarrillos fritos; decorar cangrejos y detalles de hojaldre.

Arlesiana. = Arlésienne.

Bresear Bercy, napar de la misma salsa, glasear y guarnecer de medios tomates asados y rondelas de cebolla frita.

Colona. = Fermiére.

Como lenguado.

Buena mujer. = Bonne femme.

Como lenguado.

Crema (nata) gratén. = Créme gratin.

Bordura de patatas Duquesa en fuente; el fondo napado de salsa Mornay, escalopas de rodaballo cocido; napar salsa Mornay y glasear.

Chauchat.

Como lenguado.

Chambertin.

Como lenguado.

Champagne.

Como lenguado.

Dugléré.

En trozos escalfados con fumet de pescado, tomates y perejil concasé y cebollas y chalotas picadas; reducir el fondo de la cocción, montar con manteca y napar los trozos.

Diepense. = Dieppoise.

Como lenguado.

Diplomático. = Diplomate.

Como pescadilla.

D'Antin.

Como salmón.

Embajada. = Ambassade.

Bresear, guarnecer de escalopes de cabrajo o langosta y lamas de trufas; napar salsa vino blanco en manteca de cangrejos.

En conchas. = Coquilles (En).

Como salmón.

Empire.

Escalfado, escurrir y colocar en fuente; guarnecer de ostras escalfadas, escalopas de cabrajo o langosta, cabezas de champiñones; napar salsa Nantúa y decorar lamas de trufa.

Gratén. = Gratin.

Como pescadilla.

Holandesa. = Hollandaise.

Escalfado en agua salada y leche, servir aparte patatas cocidas natural y salsa holandesa.

Húngara. = Hongroise.

Escalfado, napar salsa vino blanco al paprika, guarnecer de patatas natural.

Molinera. = Meuniére.

Como lenguado.

Marquesa. = Marquise.

Como lenguado.

Nelson.

Como Duglére, glasear, decorar con patatas Duquesa en bolitas.

Ostras. = Huitres.

Como lenguado.

Parisién. = Parisienne.

Como lenguado.

Raquel. = Rachel.

Como lenguado.

Regencia. = Régence.

Como salmón.

Rostand.

Escalfado al fumet de pescado, jugo de trufas, setas fileteadas, juliana de trufas; reducir el fondo y montar con manteca; napar y glasear, guarnecer de bechamelas (bouches), guarnecidas de un salpicón de langosta o cabrajo a la americana; bouquet de nonats fritos y tartaletas guarnecidas de puntas de espárragos.

Rusa. = Russe.

Como lenguado.

Real. = Royale.

Como salmón.

Valentino.

Como lenguado.

Vatel.

Filetes escalfados, napar salsa genovesa, guarnecer de unos filetes de lenguado en cigarrillos finos y troncos de pepinos rellenos y estofados.

SABALO. = ALOSE. = SHAD

A la Parrilla. = Grillée.

Marcar el pescado con el cuchillo, sazonar y marinar con aceite, jugo limón, perejil, tomillo y laurel; asarlo a la parrilla

y servir aparte salsa maître d'hôtel o manteca de anchoas; el plato decorado con lonchitas de limón.

Bercy.

Marcarlo con el cuchillo, sazonar, agregar aceite, y cocerlo al horno; servir salsa Bercy aparte.

Gratén. = Gratin.

En plato a gratén, manteca en el fondo; guarnecido de salsa duxelles a pescado; napar el pescado de la misma salsa; espolvorear pan rallado, pequeñas bolitas de manteca, un poco de vino blanco y cocer al horno; gratinar.

Holandesa. = Hollandaise.

Escalfado en agua y vinagre, perejil y pimienta, colocar sobre una fuente con servilleta y guarnecer patatas a la inglesa; servir aparte salsa holandesa.

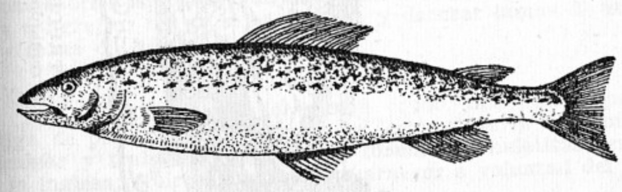
Maestro de hotel. = Maître d'hôtel.

Marcarlo, sazonarlo sal, aceite y asado a la parrilla; servir con manteca maître d'hôtel (aparte).

Provenzal. = Provençale.

Rellenarlo de farsa de pescado, conteniendo un cuarto de diente de ajo breseado en placa, con tomates picados, vino blanco, sal, pimienta y aceite; colocar sobre una fuente con tomate concasé (triturado); fondo reducido y perejil concasé.

SALMON. = SAUMON. = SALMON

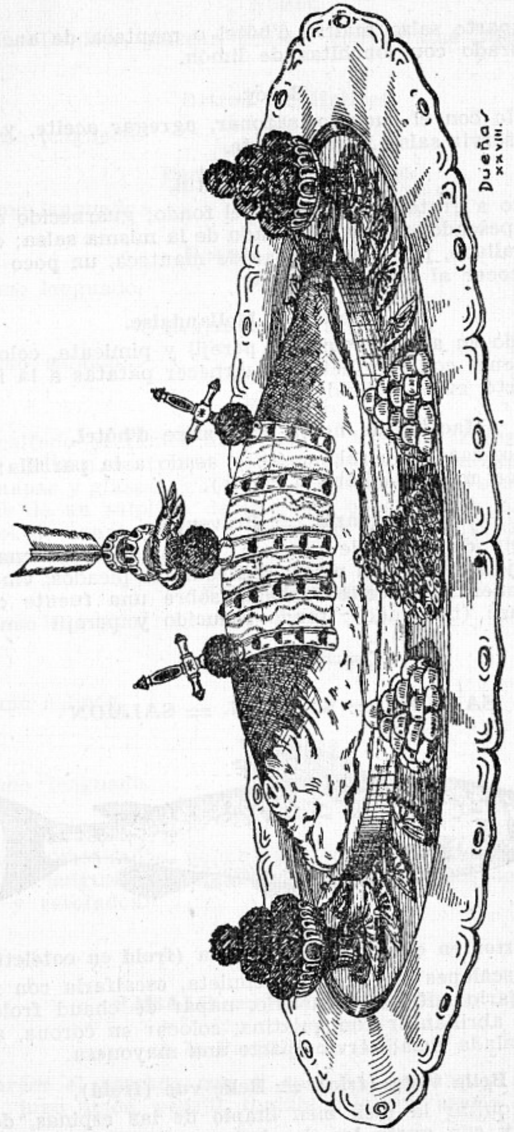


Alaska (fríos en chuletas). = Alaska (froid en cotelettes).

Cortar escalopes en forma de chuleta, escalfarla con mucho cuidado, dejarlo enfriar, escurrirlo, napar de chaud froid (caliente frío), abrillantar con gelatina, colocar en corona, alrededor una ensalada rusa; servir aparte una mayonesa.

Bella vista (frío). = Belle vue (froid).

Cocerlo, quitar la piel, bien limpio de las espinas, decorar a voluntad y con gusto los dos lados y de distintas maneras



TRUCHA SALMONADA CHARLES COHOU
(Premiada en la Exposición Culinaria de París.)

con detalles de trufa o blanco de huevo duro, hojas de estragón, perifollo, yemas de huevos duros, etc.; napar con gelatina, colocar con precaución sobre una plancha de madera o fuente de metal; decorar con gelatina la bordura.

Chambord.

En lonchas espesas, mechadas de trufas, breseada en vino rojo y fumet de pescado, con un fondo de puerro, estragón y un bouquet de hierbas aromáticas; colocar el salmón sobre un zócalo de arroz cocido al natural y moldeado en frío (ver zócalos); alrededor unas quenefas, decorado de trufa, lechecilla empanada y frita; pequeñitos filetes de lenguado fritos; champiñones decorados y cangrejos cocidos; hacer una salsa genovesa con el fondo de la cocción; reducido, napar el salmón de esta salsa, sirviendo en salsera el resto de la misma, y decorar los extremos con ingrediente de la misma guarnición.

Chuletas italianas. = Cotelettes italienne.

Escalope de salmón, forma chuleta, napado de puré de champiñón, ligado a la yema de huevo, panar a la inglesa, mezclando con miga de pan y queso rallado; freir y servir aparte. salsa anchoas.

Corto cocimiento. = Court bouillon.

Ver corto cocimiento en fondo de cocina; colocar sobre servilletas, decorar patatas inglesa y perejil rizado; salsa, a voluntad.

Chuletas Mariscal. = Cotelettes Maréchale.

Como italiana, cubierta de farsa de pescado, decorar detalles trufa, decorar con mantequilla y acabar de cocer al horno; colocar sobre costrones, guarnecer con cabezas champiñones y colas cangrejos; napar salsa Nantúa y decorar lamas de trufas y costrones de hojaldre.

Chuletas Pojarsky.

Tres cuartas partes de salmón crudo, una cuarta parte de miga de pan, puesta a remojo en leche, pasarla a la máquina, sazonar y trabajarlo para darle forma de chuletitas; empanar a la inglesa; freír en manteca, guarnecer a voluntad del artista.

Darne.

La palabra Darne quiere decir una tranche, o sea, una rodaja o rueda de pescado, cortada grueso.

Darne Daumont.

Breseada en vino blanco, deshuesar y quitar la piel; colocar sobre costrón y guarnecer de quenefas redondas; decorado con detalle trufa, cabezas de champiñones, colas de cangrejos y le-

checilla panada a la inglesa y frita; napar salsa Nantúa y decorar lamas de trufa; sírvase aparte misma salsa.

Darne Grillée.

Ronchas a la parrilla; aparte servir maître d'hôtel.

Dartois (A la).

En gruesas ronchas, quitar la piel y la espina del centro; colocar sobre costrón largo; decorar con farsa de pescado con colas de gambas; escalfar a la entrada del horno, guarnecidos de quenefas hechas de la misma salsa; intercalar entre quenefa una tartaleta conteniendo una cabeza de champiñón y una lamita de trufa, una gamba pinchada de forma que quede sujeta; napar salsa de cangrejos.

Diepese. = Dieppoise.

Escalfado; guarnición y salsa Dieppoise.

Inglesa. = Anglaise.

En supremas (filetes) empanado y a la parrilla, servir aparte manteca fundida y patatas hervidas al natural (inglesa).

Mayonesa de salmón. = Mayonnnaise de saumon.

Guarnecer el fondo de una ensaladera con una juliana de lechuga bien sazonada; colocar encima los escalopes; napar de salsa mayonesa y decorar con filetes de anchoas, alcaparra; decorar la bordura de corazón de lechuga, cortado en cuarto.

Médicis (médaillons).

Empanados a la inglesa, asados a la parrilla, guarnecer de pequeños tomates vacíos y rellenos de salsa bernesa.

Mornay (en conchas). = Mornay (coquilles).

Cocido, deshacerlo, saltearlo con manteca para calentar, preparando unas conchas de metal o de mar con bordura de patatas Duquesa coloreada al horno; napar el fondo de salsa Mornay, colocar el salmón, napar misma salsa y glasear.

Moscovita (frío). = Moscovite (froid).

Como Bella vista, napar de una mayonesa agelatinada; colocar la pieza sobre un zócalo de ensalada rusa; alrededor un fondo de alcachofas rellenas de ensalada rusa y medios huevos rellenos de caviar; abrillantar todo con gelatina, decorando con detalles de la misma.

Mouse et Mousselines.

Ver fondos de cocina.

Parisina (frío). = Parisienne(froid).

Cocido; limpio de piel y espinas, napar de salsa mayonesa agelatinada y decorar los bordes y cabeza de mantequilla Montpellier; decorar con detalle de trufa; colocar sobre un tampón de arroz, napar el fondo del plato con gelatina, colocar sobre el fondo de la gelatina fondos de alcachofas, guarnecidos de macedonia de legumbres, ligada a la mayonesa agelatinada; decorar costrones de gelatina.

Parisina (medallón). = Parisienne (medaillon).

Escalfados vino rojo, guarnecer colas cangrejos y cabezas de pequeños champiñones, ostras escalfadas y croquetas de pescado; napar de salsa genovesa.

Regencia (Ronchas). = Darne regence.

Breseada en vino blanco y guarnecida de gruesas quenefas de farsa de pescado a las colas de cangrejos, ostras escalfadas y bien preparado, cabezas champiñones, lechecillas escalfado; colocar cada guarnición en bouquet; napar salsa normanda a la esencia de trufa.

Riga. = Riga.

Como parisina, guarnecido de pequeños troncos de pepinos, vaciados con cuchara y forrados de una ensalada de legumbres ligada a la mayonesa agelatinada tartaletas guarnecidas de la misma ensalada, colocando sobre cada una de ellas un caparazoncito relleno de mousseline de cangrejos y medios huevos duros rellenos de caviar; decorar con gelatina.

Sévigné.

Ronchas cocidas, quitar la piel y espinas, colocar sobre un plato, rellenar el vacío del centro y cubrir la roncha de una mousse de cangrejos, decorar hojas de estragón, colas de cangrejos, alrededor pequeños tronquitos de pepinos guarnecidos de un salpicón de colas de cangrejos ligado a la mayonesa y pequeños tomates vacíos y rellenos de una mousse de cangrejos; abrillantar todo y decorar con detalles de gelatina.

Suprema, medallones y escalopes. = Suprêmes, medaillons ou escalopes.

Están hechos de tiras de salmón o de otro pescado grueso y tienen la misma preparación de los filetes de lenguado.

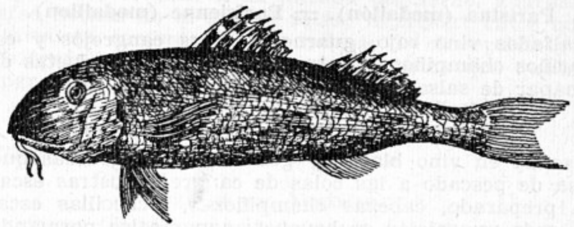
Victoria. = Victoria.

Escalfado, colocar sobre servilletas y alrededor unas pequeñas conchas de porcelana o pasta conteniendo un salpicón de cabrajo y trufa ligado a la salsa homard (cabrajo); servir aparte de la misma salsa.

Victoria (en conchas). = Victoria (en coquilles).

La misma preparación que Mornay; el fondo de la concha de salsa Nantúa, sobre el salmón un escalope de cabrajo; salsear salsa Nantúa; decorar lamas de trufa.

SALMONETES. = ROUGETS. = RED MULLET



Barón. Brisse.

Pasarlo a la harina y aceite, hacerlo a la parrilla, colocar sobre un plato y decorar patatas noisette (forma avellana) y manteca maître d'hôtel sobre el salmonete.

Bordalesa. = Bordelaise.

Saltear con manteca; servir aparte salsa bordalesa.

Danicheff.

Escalfados con juliana de trufas y chalotas picadas y fumet de pescado; reducir y ligar a la manteca; glasear y servir.

Grenoble (De). = Grenobloise.

Saltearlos; decorar lamas de limón, alcaparras y perejil picado sobre el salmonete; napar de manteca Molinera.

Gratén. = Gratin.

Como pescadilla al gratin.

Italiana. = Italienne.

Escalfado, napar salsa italiana.

Livorno (De). = Livournaise.

Escalfados con chalotas picadas, tomate concasé, juliana de trufa y fumet de pescado; reducir y montar con manteca; napar el salmonete, glasear y servir.

Manteca fundida. = Beurre fondu.

A la parrilla, servir aparte manteca fundida y jugo de limón.

Mariscal. = Maréchale.

En filetes bien sazonados, bañar de manteca fundida y trufa picada; panar a la inglesa, saltear y servir.

Nicense (de Niza). = Niçoise.

A la parrilla, guarnecido de bouquet de tomate concasé; decorar con filetes anchoas y olivas negras; aparte servir manteca de anchoas.

Oriental. = Orientale.

En una placa, poner los salmonetes, cubrirlos con vino blanco; sazonar, agregándole tomate concasé, hinojos, laurel, tomillo y un diente de ajo, pimienta en grano y un poco de azafrán; dejarla cocer quince minutos; dejarlos enfriar y servir en su cocción con rondelas de limón.

Papillota. = Papillotte.

Envuelto en un papel bañado de aceite, con una lama de jamón y napado de una salsa italiana.

Provenzal. = Provençale.

Salteado y guarnecido de tomate concasé, conteniendo un diente de ajo; decorar unas olivas verdes y anchoas; napar manteca Molinera.

Polonesa. = Polonaise.

Salteado, napar con una salsa compuesta de un fumet de pescado; reducirla y ligar con yemas de huevo montar en nata; servir salsa polonesa aparte.

Portuguesa. = Portugaise.

Escalfado y napar con salsa portuguesa.

SARDINAS. = SARDINES.



Antibes (De). = Antiboise.

Deshuesada y empanadas a la inglesa, freír en aceite; colocarlos alrededor de un bouquet de tomate concasé provenzal.

Azafrán. = Au safran.

Lo mismo que salmonete oriental.

Dartois.

Como filete de lenguado dartois.

Fritas a la italiana. = Frites á l'italienne.

Pasarlos a la pasta a freír (Orly); freír en aceite; servir salsa tomate aparte.

Molinera. = Meunière.

Como todo pescado a la Molinera.

Nicense (de Niza). = Niçoise.

Deshuesada y sazonada, rellenarla con la farsa siguiente: cebolla picada muy fina, espinaca cruda en juliana, revenir en aceite, mojando con fumet de mejillones, incorporando mejillones limpios y un diente de ajo y bien sazonado ligar con un huevo crudo; rellenar la sardina dándole su forma natural; colocarlo sobre platos de metal al gratén; espolvorear de pan tostado rallado y gratinar, rociándola de aceite.

Parrilla. = Grillées.

Lo mismo que todos pescados a la parrilla, se sirven con salsa maître d'hôtel, manteca fundida y Bercy.

Provenzal. = Provençale.

Como Molinera, saltearla en aceite con un diente de ajo aplastado, hoja de laurel, tomillo; colocarlos en una cocota mojar con vino blanco y vinagre, sazonar y espolvorear de perejil.

Siciliana. = Sicilienne.

Como Colbert, colocar sobre la sardina una lamita de limón pelado y vivo; espolvorear de huevos duros y alcaparras; decorar filetes anchoas y napar con manteca dorada (noisette).

Tolonesa. = Toulonnaise.

Deshuesada y rellena de farsa de pescado (ver farsas), cocer al horno en platos al graten con aceite, colocar en corona y guarnecer el centro con mejillones escalfados; napar salsa vino blanco.

Vasco (francés). = Basque (française).

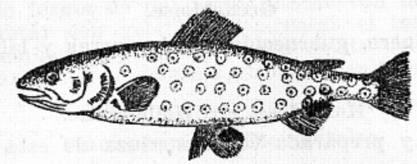
Preparar corona antiboise; colocar en corona, y al centro, salsa bernesa, ligeramente adicionada de alcaparras.

SARGO. = BRÊME

A la Moda del Pescador. = Pecheur (Mode du).

Vaciarlos, quitar las escamas; poner en un plato a graten, tapado de duxelles seca y chalotas picadas y pan tostado rallado en el fondo. del plato; mojar vino blanco y algunos trocitos de mantequilla; dejarlo cocer veinte minutos.

TRUCHAS. = TRUITES. = TROUT



Trucha salmonada.

Americana. = Americaine.

Filete de trucha salmonada; napar salsa americana.

Azul. = Bleu.

Limpias vivas, pasarlas al vinagre; meterlas en agua fuertemente avinagrada y salada en ebullición, dejándolas cocer durante dos minutos; colocar en fuente con bordura de patatas hervidas; servir aparte salsa holandesa o manteca fundida.

Bella Vista. = Belle Vue.

Como salmón frío.

Bretona. = Bretonne.

Como molinera, guarnecidos de gambas, quisquillas y champiñones fileteados.

Corto cocimiento. = Court boullon.

Como lenguado.

Cleopatra. = Cléopâtre.

Como molinera, guarnecido de colas de gambas, alcaparras y lechecillas molinera.

Champagne.

Como salmón.

Doria.

Como molinera, guarnecido de concombres a la cuchara número 8, estofados.

Fritas. = Frites.

Pequeñas truchas, como todo pescado frito.

Genovesa. = Génevoise.

Salmonada escalfada, colocar sobre servilleta; bouquet de perejil y patata cocida al natural. Servir aparte salsa genovesa.

Grenobloise.

Como molinera, guarnecido de alcaparras y lamas de limón pelado a vivo.

Holandesa. = Hollandaise.

Escalfada y preparada como merluza de este nombre.

Impérial.

Salmonada, quitar la piel del centro; mezclarla con trufas, bresear al champagne y guarnecer de colas de cangrejos y lechecilla escalfada; reducir la cocción y montar con manteca; napar toda la pieza y esparcir de una juliana de trufa; decorar costrones hojaldre.

Juive (frío).

Cocida al corto cocimiento, decorar hojas de estragón; napar gelatina.

Juive.

Freir al aceite; servir aparte salsa tártara.

Molinera. = Meuniere.

Sazonar; pasar a la harina; saltear con manteca; colocar en fuente; espolvorear finas hiervas, jugo al limón y unas gotas de jugo ligado.

Montgolfier.

Salmonado deshuesado; relleno de una salsa de pescado, cocerla al corto cocimiento; quitar la piel, limpiarlo, guarnecer de pequeños escalopes de cabrajos y cabezas de champiñón; napar salsa vino blanco; decorar lamas de trufa.

Mousse Mousseline.

Ver recetas de este tipo de entradas y volantes.

Nantúa.

Como salmón Nantúa.



Trucha de río.

Ondines (frío).

Mousse de forma de un huevo (hecho con una cuchara de sopa; abrillantar con gelatina; guarnecer el interior de unas colitas de gambas; colocar en fuente honda unas gambas decorativas; guarnecer de gelatina picada, y en el centro, bouquet de perifollo.

Piamontesa. = Piemontaise.

Escalfada, quitar la piel; napar salsa vino blanco; esparcir de una juliana corta de trufas; servir aparte arroz piamontesa.

Regencia. = Regence.

Como salmón.

Vino blanco y tinto. = Vin blanc et rouge.

Como filetes de lenguado.

TORTUGA. = TORTUE



Maryland.

Trozos cocidos y salteados a la manteca, mojar con caldo de la cocción y ligar a la fécula arrow-root, y vino Jerez; colocar en cocota.

Americana. = Américaine.

Cocida a mitad y terminar breseando al vino Madera; napar salsa americana.

Madera (Al vino). = Madeira (Au).

Breseado al vino Madera y ligado a la fécula arrow-root, bien reducido napar sobre los trozos; salpicar estragón.

VERDELES. = MAQUEREAUX. = MACKEREL



Bonne Foy.

En filetes lo mismo que molinera, salsear Bordalesa; Bonne Foy y patatas a la inglesa aparte.

Nata (A la). = Crême.

En filetes, napar salsa nata.

Nata de anchoas. = Crême d'anchois.

Lo mismo que a la nata, napar de salsa nata en manteca de anchoas.

Diepese. = Dieppoise.

En filetes, escalfar en vino blanco y cocción de champiñón; colocar sobre fuente y guarnecer de dieppoise al vino blanco.

Finas hierbas. = Fines herbes.

En trozos, escalfar; colocar sobre fuente y napar salsa finas hierbas.

Molinera. = Meuniere.

Igual que todo pescado a la molinera. (Ver lenguado.)

Manteca negra. = Beurre noir.

En filetes, saltear con manteca queso de Parma, alcaparras; napar manteca negra.

Papillotas. = Papillotes.

Ver salmonete en papillotas.

Parrilla (A la). = Grillée.

Cortar en mitad, a lo largo; sazonar; asar a la parrilla muy despacio, rociado de aceite; servir aparte salsa Maître d'hôtel o tártara.

Provenzal. = Provençale.

Ver preparación de salmonete.

Salsas, mantecas, guarniciones y fondos de cocina.

Sauces, beurres, guarnitures et fonds de cuisine.

SALSAS. = SAUCES. = GRAVIS

Arbusto. = Airelles. = Cranberry sauce (inglesa).

Cocer los arbustos rojos al agua, escurrir, guardando la cocción, pasar al tamiz fino, aumentar el puré obtenido con un poco de cocción, azucarándola ligeramente.

Alberto. = Albert sauce (inglesa).

Salsa a la manteca inglesa (ver esta receta); aumentar con raifort rallado y cocido en consomé blanco; aumentar miga de pan; hacerla cocer, pasar a la estameña por presión y ligar con yemas, nata y mostaza inglesa con un poco de vinagre.

Albuféra.

Salsa suprema ligada con glas de viande (glas: extracto de jugo de carne); manteca, y bien sazonado de pimienta blanca (ver mantecas compuestas).

Alcaparras. Núm. 1. = Câpres (caper sauce).

Salsa Batarde sin ligación, guarnecida de alcaparras.

Alcaparras. Núm. 2. = Câpres (caper sauce).

Salsa Batarda con alcaparras.

Alemana. = Allemande.

Veloute ordinario ligado a las yemas (ver veloute).

Americana. = Américaine.

Como cabrajo o langosta a la americana, picar al mortero los caparazones, mezclándolos con cierta parte de veloute, pasar al tamiz o máquina y ligar igual cantidad de veloute de pescado.

Anchoas. = Anchois.

Salsa Normanda, montada a la manteca de anchoas y guarnecida de pequeños dados de filetes de anchoas.

Apio. = Céleri (celery sauce) inglesa.

El corazón o centro de apio cocido en consomé y un bouquet (ramito) de hierbas y una cebolla mechada con clavillos; escurrir, reservar la cocción, pasando al tamiz fino o estameña,

J K L M N

incorporar este puré a una salsa nata a la inglesa; sazonar bien y cocer a punto.

Aromática. = Aromates (aromatic sauce) inglesa.

Veloute hecho con harina tostada, para que la salsa tome un color dorado, cocido con las siguientes hierbas: tomillo, albahaca, ajedrea, mejorana, cebollinas, chalotas picadas, pimienta en grano, guarnecido con perifollo y estragón blanqueado y picado y jugo de limón.

Aurora. = Aurore (vigilia).

Veloute de pescado atomatado. Manteca.

Aurora. = Aurore.

Salsa suprema ligeramente atomatada.

Avellana. = Noisette.

Salsa holandesa a la manteca noisette (avellana); punto de manteca fundida.

Bastardilla. = Batarde.

Roux blanco mojado al agua y ligado a las yemas, manteca y nata; jugo de limón y pasar estameña.

Bávara. = Bavaroise.

Reducción compuesta de pimienta en grano, rábano silvestre (raifort) rallado, tomillo, rabos de perejil y vinagre, incorporar una vez reducido y seco yemas de huevo, montado como la holandesa (ver salsa holandesa); una vez montada, guarnecer de dados de colas de cangrejo y nata.

Bernesa. = Bearnaise.

Reducción compuesta de chalotas picadas, pimienta inglesa, estragón, sal y vinagre; una vez reducido, incorporar yemas de huevo y montar como holandesa; pasar a la estameña, incorporando perifollo y estragón picado.

Bechamel. = Béchamel.

Roux blanco, mojado a la leche, sazonar sal y nuez moscada; incorporar una cebolla entera, mechada con unos clavillos; dejarla cocer durante treinta minutos y pasar a la estameña.

Bercy (núm. 1).

Chalotas picadas, ligeramente revenidas a la manteca, sin llegar a tomar color; media parte vino blanco y media de fumet de pescado, reducir e incorporar veloute de pescado y un poco de glas de pescado y perejil picado; terminar ligando a la manteca; servir para pescados.

Bercy (núm. 2).

Chalotas picadas, pimienta molida, mojar vino blanco; reducir incorporando glas de viande (glas de carne) líquido; montar a la manteca y guarnecer de pequeños dados de tuétano y perejil picado; sirve para las carnes a la parrilla.

Bohemiana (fría). = Bohémienne (froid).

Salsa Bechamel fría, ligada a las yemas de huevo; sazonar sal y pimienta, unas gotas de vinagre y mezclar, montándola al aceite, como la salsa mayonesa; escaldar vinagre de estragón.

Bonnefoy.

Como salsa tuétano, reemplazando la demi-glas por veloute. Incorporando estragón picado.

Bordalesa. = Bordelaise.

Chalotas picadas, mignonnette, tomillo, laurel, reducido al vino tinto; incorporar demi-glas y pasar a la estameña.

Burgiñona. = Bourguignonne.

Chalotas picadas, raíces de perejil, tomillo, laurel y peladuras de champiñón fresco; mojar al vino tinto, reducir a la mitad, pasar y montar a la manteca manier; mantecar y sazonar un poco de cayena.

Bretona (núm. 1). = Bretonne.

Cebolla picada, revenida a la manteca; una vez tomado color dorado, mojar vino blanco, reducir e incorporar tomate fresco y puré de tomate y diente de ajo; dejar cocer, pasar, mantecar e incorporar perejil concasé.

Bretona (núm. 2). = Bretonne.

Juliana de puerros, apio, cebolla y champiñones, estofado todo a la manteca; servir como guarnición, incorporándolo a un veloute de pescado; ligar manteca y nata.

Cabrajo (bogavante). = Homard.

Salsa diplomática sin guarnición y ligada a la manteca de cabrajo.

Cabrajo a la inglesa. = Homard a l'anglaise.

Salsa Bechamel a la esencia de anchoas, guarnecido de pequeños dados de cabrajo, sazonar cayena.

Caliente, frío, atomatada. = Chaud, froid, tomatée.

Salsa de tomate ligada a la gelatina.

Caliente, frío, dorada. = Chaud, froid, brune.

Demi-glas ligada a la gelatina, perfume de trufas y vino Madera (la salsa caliente y fría puede hacerse con diferentes perfumes de caza, como pato, perdiz, faisán, etc., según su empleo).

Caliente, frío, blanco. = Chaud, froid, blanche.

Veloute ligado a la gelatina.

Cambridge (fría). Inglesa.

Puré hecho al mortero con yemas de huevos duros, filetes de anchoas, alcaparras, perifollo, estragón, cebolletas, mostaza, aceite, vinagre y un poco de cayena; ligar con mayonesa, pasar a la estameña y terminar con perejil picado.

Canoera. = Canotiére.

Como salsa Bastardilla.

Cardenal. = Cardinal.

Salsa Bechamel al fumet de pescado; pequeños dados de trufa y de cola de cabrajo (homard); sazonar cayena y ligar a la manteca de langosta o cabrajo, procurando resulte un color rojo no muy fuerte.

Cazador. = Chasseur.

Champiñones fileteados, salteados a la manteca, incorporar chalotas picadas, mojar vino blanco, reducir, agregar demi-glas; al servir espolvorear de perejil.

Cebolla. = Soubise (núm. 1).

Cebollas fileteadas y rehogadas a la manteca a blanco, incorporar salsa Bechamel y dejar bresear durante treinta y cinco minutos; pasar a la estameña con presión y sazonar.

Cebolla. = Soubise (núm. 2).

Cebollas fileteadas, blanqueadas, arroz cocido y mojar consomé o caldo blanco; sazonar, cocer durante treinta minutos, picar bien al mortero, pasar a la estameña y agregar nata y manteca.

En estas dos salsas puede incorporarse puré de tomate, según el plato a confeccionar.

Cebolla (salsa). = Oignons (onion sauce) inglesa.

Cebolla cortada en fina juliana, sazonada de sal, pimienta y nuez moscada y cocida a la leche; escurrir, reservar la cocción, picar la cebolla y hacer una salsa ligando todo en un roux blanco; dejarlo hacer, procurando resulte algo espesa.

Champiñón (núm. 1). = Champignon.

Demi-glacé al fumet de champiñones, guarnecido de pequeñas cabezas de champiñones decoradas.

Champiñón (núm. 2).

Salsa alemana a la esencia de champiñones, guarnecida de pequeñas cabezas de champiñones decoradas.

Chantilly (fría).

Salsa mayonesa al jugo de limón como elemento ácido, incorporando una parte de nata montada al momento de servir.

Chateaubriand.

Reducción de chalotas picadas, tomillo, laurel, peladuras de champiñones mojadas al vino blanco; incorporar glas de viande ligera y montar a la manteca; agregar estragón y perejil picado.

Corzo. = Chevreuil.

Legumbres en mirepoix y desperdicios de caza revenidos o rehogados a la manteca, mojar vino tinto, reducir incorporando salsa poivrade (pimentada), pasar a la estameña y terminar sazonando de cayena y un poco de azúcar.

Corzo. = Chevreuil (roebuk sauce) inglés.

Jamón y cebolla en fina paisana y ligeramente coloreado a la manteca, mojar vinagre y aumentar un bouquet (ramito) de hierbas, reducir a seco, incorporando salsa demi-glacé; dejar cocer quitando el bouquet, mojando con una copa de Oporto y jalea de grosella.

Nata a la inglesa. = Créme a l'anglaise (cream sauce) inglesa.

Veloute al perfume de champiñones guarnecido de un ramito de perejil y una cebolla, que se retira al momento de servir; ligar a la nata.

Colbert.

Glas de ave ligeramente montada a la manteca y estragón picado.

Cumberland (salsa fría) inglesa.

Gelatina de grosella al vino de Oporto, guarnecida de chalotas picadas finas y blanqueadas, juliana de piel de naranja y de limón blanqueado; incorporar jugo de naranja y de limón, un poco de cayena y mostaza inglesa.

Curry.

Manzana cortada en paisana y rehogada a la manteca, mojar a la leche de coco, incorporar Curry, agregar veloute de pescado o carne, según el plato que va a confeccionarse; pasar a la estameña, ligar a la nata y servir.

Nata. = Crême.

Salsa Bechamel, ligada fuertemente a la nata.

K L M N O

Chivry.

Veloute de ave con la siguiente efusión: perifollo, estragón, perejil, cebolletas, pimpinela y vino blanco; pasar a la manteca de chivry (ver mantecas).

Choron.

Salsa Bearnesa atomatada.

Diabla. = Diable (devilled sauce) inglesa).

Chalotas picadas, mignonette, mojar medio vino blanco y medio vinagre a seco; incorporar salsa demi-glacé atomatada, pasar a la estameña, incorporando unas gotas de Hervey Sauce y un poco de cayena.

Diana. = Diane.

Salsa pimentada (poivrade), ligada a la nata.

Diplomática. = Diplomate.

Salsa Normanda sazonada de restos de caparazón de langosta o cabrajo y guarnecida de pequeños dados de trufa y de langosta.

Duxelles.

Cebollas y chalotas picadas y rehogadas a la manteca, mojar el vino blanco, reducir e incorporar media parte demi-glacé y media, salsa tomate y duxelle (desperdicios de champiñón picado fino (ver fondos) y perejil picado.

Escocesa. = Ecossaise (inglesa).

Salsa Normanda, guarnecida de gruesa brunoise de zanahorias, trufas y apio.

Escocesa. = Ecossaise (scoth egg sauce) inglesa.

Salsa Bechamel ligera, guarnecida de clara de huevos duros fileteados y yemas de huevos duros pasadas al grueso tamiz.

Estragón núm. 1.

Jugo ligado al perfume de estragón, guarnecido de estragón picado.

Estragón núm. 2.

Veloute al puré de estragón, guarnecido de estragón picado.

Financiera. = Financiére.

Salsa Madera al perfume de trufas.

Finas hierbas. = Fines herbes (núm. 1).

Efusión de finas hierbas al vino blanco; reducir y pasar; agregar a un demi-glacé, guarnecer perejil picado y jugo de limón.

Finas hierbas. = Fines herbes (núm. 2).

Salsa vino blanco con finas hierbas picadas; terminar con manteca de chalotas (ver mantecas).

Foyot.

Salsa Bernesa a la glas de viande (glas de carne).

Joinville.

Salsa Normanda a las colas de gambas y cangrejos; puede guarnecerse de juliana de trufas.

Marfil. = Ivoire.

Salsa Suprema a la glas de viande ligera, dorada.

Grosella al Rábano Silvestre. = Groseille au raifort.

Gelatina de grosellas fundida y guarnecida de raifor rallado.

Grosella. = Groseilles (gooseberry sauce inglesa).

Puré azucarado de grosellas verdes.

Grosella. = Groseille (núm. 1).

Grosellas a verde, blanqueadas y cocidas con vino blanco y azúcar en polvo; pasar a la estameña y mezclar este puré con salsa Batarda.

Gribiche (froid).

Mayonesa montada con yemas de huevos duros y mostaza, guarnecida de pepinillos, alcaparras, perifollo, perejil y estragón picado y juliana de clara de huevo duro, bien mezclado y sazonado.

Graten. = Gratin.

Reducción de vino blanco con chalotas picadas; incorporar duxelle seca y demi-glas al fumet de pescado; dejarlo hervir durante unos minutos; incorporar perejil picado y servir.

Gran Venado. = Grand Veneur.

Salsa pimentada o pebrada (poivrade) al perfume de venado ligado de jalea de grosellas y nata.

Godard.

Reducción de vino blanco con mirepoix y salpicón de jamón; incorporar demi-glacé y esencia de champiñón; dejarlo cocer durante unos minutos; pasar a la estameña.

Gloucester (fría) inglesa.

Salsa mayonesa a la nata agria, terminar con algunas gotas de perrins (salsa inglesa) e hinojo picado.

K L M N O P Q

Genevrina. = Génevoise.

Una mirepoix de legumbres y trozos de cabeza de salmón; estofar con manteca, mignonette, tomillo, laurel y bouquet; mojar al vino tinto; reducir a la mitad, incorporando una buena demi-glas; dejarlo cocer durante treinta minutos y pasar con presión a la estameña; terminar con manteca y esencia de anchoas (salsa).

Genovés (frío). = Génoise (froid).

Puré de hierbas, puré de pistaches y almendras, ligado en frío a las yemas de huevos; sazonar de limón, sal y pimienta y montar al aceite como la mayonesa.

Gambas o quisquillas a la inglesa. = Crevettes a l'anglaise. (Shrimp sauce) inglesa.

Salsa de manteca a la inglesa, guarnecida de colas de gambas; ligar un poco de Anchovy Sauce (salsa anchoas); sazonar cayena.

Gambas o quisquillas. = Crevettes.

Veloute de pescado con gambas o quisquillas.

Husarda. = Hussarde.

Cebollas y chalotas picadas muy finas, rehogadas a la manteca y mojar al vino blanco; reducir; incorporar demi-glas atomatada y un poco de caldo o consomé, un trozo de jamón, diente de ajo y bouquet (ramito); dejar cocer durante media hora, pasando por una estameña con presión, habiendo retirado el jamón, que se cortará en un salpicón muy fino (Brunoise); incorporar a la salsa, como también rábano silvestre (raifort) rallado y perejil.

Húngara. = Hongroise.

Cebolla picada y rehogada a la manteca y paprika; mojar al vino blanco y reducir a mitad; ligar a una salsa suprema.

Huevos a la manteca fundida. = Oeufs au beurre fondú (egg and buter sauce) inglesa).

Manteca fundida con dados de huevos duros, sazonados de sal, pimienta blanca y jugo de limón; perejil blanqueado y picado fino.

Huevos a la inglesa. = Oeufs a l'anglaise (egg sauce) inglesa.

Salsa Bechamel, guarnecida de dados de huevos duros; sazonar de nuez moscada y sal.

Holandesa. = Hollandaise.

Reducción de mignonette con vinagre, casi a seco; incorporar las yemas de huevo y unas gotas de agua; batir poco a poco; una vez montadas y cocidas las yemas, incorporar manteca muy fresca y en líquido, incorporando poco a poco sobre las yemas y en intervalos un poco nata, para que coja más consistencia; pasar a la estameña y terminar de sazonar con jugo de limón y sal. (Debe estar en sitio de no muchas calorías, pues es fácil cortarse.)

Hinojo. = Fenouil (fennel sauce) inglesa.

Salsa a la manteca inglesa, guarnecida con hinojo blanqueado y picado.

Indiana. = Indienne.

Como salsa Curry.

Italiana (fría). = Italienne (froid).

Salsa mayonesa al limón, guarnecida de sesos cocidos y picados y perejil picado.

Italiana. = Italienne.

Salsa douxelles con picadillo de jamón y finas hierbas.

Jugos ligados. = Jus lié.

Fondo de ternera color dorado obscuro y ligado a la fécula arrow-root (fécula especial, pues en lugar de enturbiar las salsas o jugos, los clarifica y les da especial consistencia).

Jugo coloreado. = Jus coloré (brown gravy núm. 2) inglesa.

Para acompañar los asados de ternera, dos terceras partes de salsa a la manteca inglesa y una tercera de jugo de asado, incorporando unas gotas de Ketchups y Harvey Sauce.

Jugo ligado al estragón. = Jus lié á l'estragon.

Al perfume de estragón, lo cual se consigue incorporando unas ramitas en el jugo.

Jugo ligado atomatado. = Jus lié tomaté.

Al perfume de tomate; se consigue igual que el anterior.

Livoniana. = Livoniénne.

Veloute al fumet (cocimiento) de pescado, montado a la manteca, guarnecido de juliana de trufas y zanahorias, perejil en fina juliana (concasé).

Lionesa. = Lyonnaise.

Cebolla picada muy fina y revenida a la manteca, mojar media parte vino blanco y media vinagre; reducir e incorporar demi-glas; pasar a la estameña.

Laguipiére.

Salsa Batarda a la glas de pescado.

Madera. = Madère.

Demi-glacé con un vaso de viejo vino Madera.

Maltesa. = Maltaise.

Salsa holandesa al jugo de limón y perfume de la piel del limón.

Manteca a la inglesa. = Beurre a l'anglaise (butter sauce).

Salsa Batarde sin ligar.

Manzanas. = Pommes (apple sauce) inglesa.

Mermelada de manzanas, ligeramente azucarada y sazonada de canela en polvo.

Marinera. = Marinière.

Salsa Bercy a la cocción de mejillones reducidos, montar a la manteca y guarnecer de mejillones.

Marinero. = Matelote.

Reducir de corto cocimiento de pescado al vino tinto con peladuras de champiñones; incorporar demi-glacé; pasar a la estameña y sazonar un poco cayena.

Marinero. = Matelote (blanca).

Reducir de corto cocimiento de pescados y peladuras de champiñón; incorporar veloute de pescado; pasar a la estameña y sazonar un poco de cayena; guarnecer de pequeñas cabezas de champiñones decoradas y cocidas y pequeñas cebollitas glaseadas a blanco.

Mayonesa. = Mayonnaise.

En una terrina incorporar unas yemas, sazonar de sal, pimienta, mostaza inglesa, un poco de cayena y unas gotas de vinagre; incorporar el aceite poco a poco hasta llegar a su completa perfección.

La misma salsa indica cuándo está a punto, y guardar en sitio no muy fresco.

Esta salsa puede ligarse con gelatina líquida.

Mayonesa a la rusa. = Mayonnaise a la russe.

Salsa mayonesa al vinagre de estragón y rábano silvestre (raifort) rallado y ligar ligeramente a la gelatina.

La salsa mayonesa puede ligarse a purés de caza y legumbres y puede dársele el nombre del ingrediente o elemento que se le incorpora.

Medio glas. = Demiglacé.

Salsa española en su perfecta reducción (grado supremo de reducción).

Menta. = Menthe. = Mint (sauce froid) inglesa.

Vinagre, azúcar, pimienta y sal, guarnecido de menta picada especial para asados.

Mornay.

Salsa Bechamel montada a la manteca y adicionada de queso Gruyére y Parmesan rallados; esta salsa puede estar ligada con yemas.

Moscovita. = Moscovite.

Salsa pebrada a la efusión.

Mostaza. = Moutarde.

Salsa holandesa o batarde, amostazada (bien sazonada de mostaza).

Muselina. = Mousseline ou Mousseuse.

Salsa holandesa, constantemente batida con unas varillas y se va incorporando unas gotas de agua, hace glóbulos de aire y de esta manera viene ligera y suave; se incorpora cierta cantidad de nata montada y unas claras a punto; nieve.

Mosquetero. = Mousquetaire.

Salsa mayonesa con chalotas picadas y cocidas al vino blanco, guarnecer de cebolletas picadas y sazonar cayena.

Nantúa.

Mirepoix de legumbres rehogadas a la manteca y cangrejos o desperdicios de langosta; mojar y quemar al coñac y aumentar vino blanco y buen fumet de pescado; incorporar cierta cantidad de tomates frescos y puré de tomate, veloute de pescado, sal y cayena; cocerla durante treinta minutos.

Naranja agria. = Bigarrade.

Fondo de pato reducido; jugo de naranja y limón; juliana de la piel de la naranja y limón; ligar a la manteca; se puede ligar al arrow-root.

Newburg al cabrado (cocida). = Newburg au homard (cuit).

Escalopas de cabrajo, caliente, a la manteca, sazonadas de sal y cayena, mojar al Madera, dejándolo cocer durante cinco minutos; sacar las escalopas y ligar el fondo con yemas de huevos y nata; pasar a la estameña.

Newburg al cabrajo (cruda. = Newburg au homard (cru)

Saltear al aceite uno o dos cabrajos, cortados en trozos (como a la americana), sazonados de sal y cayena (reservando las partes interiores); mojar al coñac y Madera y quemar; incorporar nata y fumet de pescado; dejar cocer durante veinte o veinticinco minutos. Sacar el cabrajo de la cocción, picando al mortero los caparazones y guardando las pastas y los trozos

K L M N

de la cola bien machacados; ligar la cocción al mismo tiempo que las partes cremosas e internas, trabajadas de antemano con manteca; bien ligado, pasar a la estameña, napando de esta salsa los trozos y patas del cabrajo; la presentación, a gusto del artista.

Normanda. = Normande.

Veloute al fumet de lenguados, perfume de champiñones y jugo de ostras; ligar a las yemas de huevo y nata.

Oporto. = Porto.

Demi-glas, incorporando un vaso de buen Oporto.

Oporto. = Porto (port wine sauce) inglés.

Reducción de vino de Oporto y chalota picada y un poco tomillo, dejarlo reducir casi a seco; incorporar jugo y piel de naranja, limón, sal y un poco de cayena; pasar y agregar a un buen fondo de ternera.

Oriental. = Orientale.

Salsa americana ligada al Curry y a la nata.

Ostras. = Huitres.

Salsa Normanda al jugo de ostras; guarnecido de ostras escalfadas.

Ostras. = Huitres (oister sauce) inglesa.

Salsa Bechamel al jugo de ostras, guarnecer de ostras escalfadas y fileteadas.

Ostras doradas. = Huitres a brun (brown oyster sauce) inglesa.

Como la anterior, substituyendo la Bechamel por demi-glas.

Oxford (sauce froid) inglesa.

Como Cumberland, substituyendo la piel de naranja y limón en juliana, por naranja y limón rallado.

Paloise (natural de Pau).

Salsa Bearnesa, sustituyendo el estragón por menta.

Pan. = Pain (bread sauce) inglesa.

Leche cocida con una cebolla mechada con clavillos (especia), ligar a la miga de pan de molde y a la nata y quitar la cebolla antes de servir.

Pan frito. = Pain frit (fried bread sauce) inglesa.

Consomé con pequeños dados de jamón y chalotas picadas, dejarlo remojar y ligar a la miga de pan (pasado al tamiz); sazonar perejil picado y jugo de limón.

Perejil. = Persil (parsley sauce) inglesa.

Salsa a la manteca inglesa a la efusión de hojas, perejil; sazonar perejil blanqueado y picado.

Perejil para pescados. = Persil pour poissons. Parsley sauce for fish (inglesa).

Veloute de pescado a la efusión de hojas de perejil, pasar a la estameña e incorporar perejil blanqueado y picado.

Perigod. = Perigueaux.

Demi-glas al perfume de trufas, guarnecido de trufas picadas.

Perigourdine.

Demi-glas al puré de foie-gras, guarnecido de pequeños dados de trufa.

Picado. = Hachée.

Cebolla y chalotas picadas, revenidas a la manteca sin tomar color, mojar vinagre, reducir e incorporar demiglacé atomatada, dejándolo cocer durante unos minutos; guarnecer jamón duxelle a seco, alcaparras y perejil picado.

Picado (de vigilia). = Hachée (maigre).

Como la anterior, reemplazando la demi-glas por veloute y el jamón por algunas gotas de Anchovy Sauce (salsa anchoas).

Picante. = Piquante.

Chalotas picadas, mojadas media parte vino blanco y media de vinagre; reducir e incorporar demi-glas, dejándolo cocer durante unos minutos; pasar a la estameña y guarnecer pepinillos, perifollo, perejil y estragón picados; sazonar pimienta blanca.

Pebrada. = Poivrade (pour gibier).

Como la anterior, e incorporar algunos restos de caza de pelo, agregando fondo de caza.

Pebrada corriente. = Poivrade ordinaire.

Mirepoix de rabos de perejil, laurel, tomillo y pimienta en grano; rehogar al aceite, mojar una cuarta parte de marinada, dos tercios de vinagre, dejar reducir casi a seco, incorporar media parte de glas, dejando cocer durante veinticinco minutos; pasar con presión a la estameña.

Pollita. = Poulette.

Salsa alemana al fumet de champiñones, sazonar jugo de limón y perejil picado.

Portuguesa. = Portugaise.

Cebolla picada y un diente de ajo rehogado al aceite, incorporar tomates limpios y en dados pequeños, sal, pimienta, salsa

tomate, extracto de carne (glacé de viande) fundido y perejil concasé.

Provenzal. = Provençale (núm. 1).

Dados de tomates limpios, rehogados al aceite, sal, pimienta, un poco azúcar en polvo, un diente de ajo y perejil picado; dejarlo cocer durante quince minutos.

Provenzal. = Provençale (núm. 2).

Como la anterior, incorporando unos champiñones fileteados y rehogados al aceite, agregando un poco salsa de tomate.

Rábano silvestre (frío). = Raifort. = Sauce froid (inglesa).

Raifort rallado muy fino, sazonar de sal, pimienta, ligar un poco nata y jugo de limón; mezclar bien.

Rábano silvestre (caliente). = Raifort (chaude). Horse radish sauce (inglesa).

Como salsa Alberto.

Ravigote (caliente).

Reducción de media parte vino blanco y media de vinagre; incorporar de veloute ordinario; ligar con manteca de chalotas; guarnecer perifollo, cebolletas y estragón picados.

Ravigote (fría).

Aceite, vinagre, alcaparras, perejil, estragón, perifollo y cebollas, todo bien picado; sazonar sal y pimienta y mezclar bien.

Reformada. = Reforme (reform sauce) inglesa.

Salsa pebrada, media parte y media de demi-glas, guarnecido de corta juliana de clara de huevo duro, de pepinillos, de champiñones, de trufa y de lengua.

Regencia. = Régence.

Mirepoix de legumbres y peladuras de trufas, mojar al vino blanco Sauternes, reducir, incorporar demi-glas, dejándola cocer durante unos minutos; pasar a la estameña.

Regencia a pescados. = Régence a poissons.

Salsa Normanda con reducción de vino blanco, peladuras de champiñones y de trufas, pasar y terminar, incorporando perfume de trufas.

Regencia de ave. = Régence a volaille.

Salsa suprema con la preparación anterior.

Remolada. = Rémoulade.

Salsa mayonesa a la mostaza, guarnecida de alcaparras, pepinillos, estragón, perifollo y perejil picado; sazonar con unas gotas de salsa de anchoas.

Rica, buena. = Riche.

Como salsa diplomática.

Roberto. = Robert.

Cebollas picadas y rehogadas a la manteca a blanco; mojar dos terceras partes de vino blanco, un tercio de vinagre y pimienta blanca molida; reducir, incorporando demi-glas y terminar agregando un poco de mostaza.

Romana. = Romaine.

Reducir de vinagre y un poco caramelo (color dorado); incorporar dos terceras partes de demi-glas, una tercera parte de fondo de caza; reducir; pasar a la estameña; guarnecer de piñones a la parrilla y pasar de Smiyrne y de Corinto blanqueados.

Ruenesa. = Rouennaise.

Salsa Bordalesa, ligada ligeramente al puré de hígado de pato crudo; calentar justo a levantar el hervor del puré de hígado de pato y pasar a la estameña con presión y sazonar fuerte de pimienta blanca, jugo de limón y reducir de vino tinto con chalotas.

Rubens.

Reducción de vino blanco y fumet de pescado con una fina Mirepoix de legumbres; dejarlo cocer unos veinte minutos; pasar, incorporando yemas de huevos montadas a la manteca con la holandesa; agregar unas colitas de gambas y unas gotas de salsa anchoas (Anchovy Sauce).

Rusa (fría). = Russe (froid).

Salsa mayonesa, sazonada de las partes interiores de la langosta y cabrajo y puré de caviar, sazonado de mostaza y algunas gotas de Hervey-Sauce.

Saint-Malo.

Salsa vino blanco a la mostaza y chalotas picadas cocidas al vino blanco y algunas gotas de salsa anchoas (Anchovy Sauce).

Salchichero. = Charcutier.

Salsa Robert, guarnecida de juliana de pepinillos.

Salmis.

Mirepoix de legumbres, caparazones de caza, rehogado a la manteca, mojar vino tinto o vino blanco, a voluntad; reducir;

K L M N

incorporar demi-glas y bouquet (ramito) de hierbas; dejarlo cocer durante tres cuartos de hora; pasar con presión a la estameña; sazonar sal y pimienta.

Smitane.

Cebolla picada y rehogada a la manteca a bonito color dorado, mojar nata ligeramente agria; dejarlo cocer durante veinte minutos; pasar, y sazonar de algunas gotas de Cabul-Sauce.

Solferino.

Extracto de carne (glas de viande) montado a la manteca de chalotas y maître d'hôtel; incorporar un poco de esencia de tomate; sazonar cayena y jugo de limón.

Souchet.

Salsa vino blanco guarnecida de juliana de puerros, zanahorias y apio.

Sueca (de Suecia). = Suedóise (fría).

Mermelada de manzanas cocidas al vino blanco, mezclada a la salsa mayonesa; incorporar rábanos silvestres rallados.

Tártara (fría). = Tartare (froid).

Mayonesa con yemas de huevos duros, guarnecer cebollas, cebollines, picado muy fino; sazonar fuerte de pimienta.

Tiroliana. = Tyrolienne.

Salsa Choron montada al aceite.

Tortuga. = Tortue.

Salsa demi-glas atomatada a la efusión de hierbas a tortuga (ver tortuga clara, serie de potajes); vino de Madera; esencia de trufas, y fuertemente sazonado de cayena.

Tuétano. = Moelle.

Como Bordalesa, reemplazar el vino tinto por blanco; incorporar finas hierbas y dados de tuétano.

York (De). = Yoskshire (Yorkshire sauce) inglesa.

Salsa Oporto a jalea de grosellas y guarnecida de piel de naranja en juliana.

Valois.

Como salsa Foyot.

Venado. = Venaison.

Como salsa Gran Venado.

Veneciana. = Vénitienne.

Salsa vino blanco, con reducción de vinagre al estragón, chalotas y perifollo picado; pasar, ligar a la manteca verde (ver

mantecas compuestas) y guarnecer de estragón y perifollo picado.

Véron.

Salsa Normanda, una cuarta parte, y tres cuartas partes de salsa Tiroliana; mezclar y terminar ligando a la glas de viande y esencia o salsa de anchoas.

Verde (fría). = Verte (froid).

Salsa mayonesa al puré de espinacas, berros, perejil, perifollo, estragón blanqueados y pasados al tamiz, incorporándolas a la mayonesa; sazonar.

Villageoise.

Veloute ordinaria, ligada a puré de cebolla; incorporar jugo de ternera y cocción de champiñones, y ligar a las yemas de huevo y nata.

Villeroy.

Salsa alemana, muy reducida al fumet de jamón y perfume de trufas.

Vincent.

Salsa tártara, media parte, y media de salsa verde, mezcladas.

Vino blanco. = Vin blanc (núm. 1).

Veloute de pescado; incorporar fumet de pescado; ligar a yemas de huevo y montar con manteca.

Vino blanco. = Vin blanc (núm. 2).

Fumet de pescado, reducido y ligado a yemas de huevo, y montar con manteca, como la holandesa.

Vino blanco. = Vin blanc (núm. 3).

Fumet de pescado, reducido casi a punto de glas; montar con mantequilla y fumet de pescado reducido.

Vino tinto. = Vin rouge.

Reducción de chalotas picadas al vino tinto, incorporando glas de pescado; montar con manteca y ligar con unas gotas de salsa de anchoas (Anchovy Sauce); sazonar de cayena.

Zíngara (núm. 1).

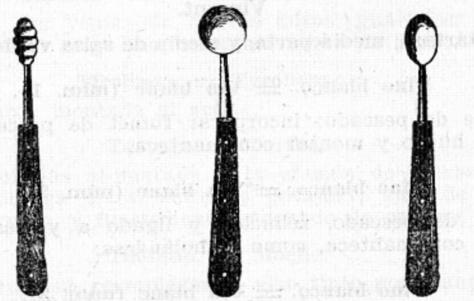
Salsa demi-glas, atomatada y guarnecida de juliana de champiñones, trufas, lengua y jamón; sazonar cayena y un vaso de vino Madera.

Zíngara (núm. 2).

Chalotas picadas; mojar al vinagre; reducir; agregar un fondo de ternera y miga de pan frita a la manteca; dejarlo cocer durante unos minutos y sazonar de jugo de limón y perejil picado.

A todas las salsas, terminadas de confeccionar y pasadas a sus correspondientes baño maría, deben incorporarse unas bolitas de manteca, para impedir formen cuerpo o capa y se conserven suaves y siempre en condiciones de su uso.

Empleamos la palabra "manteca" queriendo decir manteca de vacas, pues cuando se trate de otra manteca, como de cerdo, diremos "manteca de cerdo".



MANTECAS COMPUESTAS. = BEURRES COMPOSES. BUTTERS COMPOUND

Ajo (Al). = Ail.

Diente de ajo picado al mortero; incorporar manteca, sazonar y pasar a la estameña.

Anchoas. = Anchois.

Filetes de anchoas picadas al mortero; incorporar la manteca y pasar a la estameña.

Almendras. = Amande.

Pasta hecha con almendras dulces y limpias, machacadas al mortero o molidas, trabajada con un poco de agua; incorporar la manteca y pasar al tamiz.

Arengue. = Hareng.

Filetes de arengue limpios y machacados, incorporar la manteca y pasar a la estameña.

Avellana. = Noisette.

El mismo punto que molinera.
(Ver manteca avellanas.)

Avellanas. = Avelines.

Avellanas, limpias y machacadas al mortero con un poco de agua; incorporar la manteca y pasar al tamiz.

Bercy.

Reducción de vino blanco y chalotas picadas, incorporando pequeños dados de tuétanos escalfados, perejil picado, sal y pimienta, jugo de limón; agregar todo en manteca trabajada de antemano.

Cabrajo o Bogavante. = Homard.

Las partes interiores, cremosas y huevos y coral machacados; incorporar la manteca y pasar a la estameña.

Cangrejos. = Ecrevisses.

Caparazones, patas y desperdicios de bisque o de salsa Nantúa, machacados al mortero con la manteca, y pasar a la estameña.

Caracoles (Para). = Escargots (Pour).

Chalota picada muy fina, un diente de ajo bien machacado, perejil picado, sal y pimienta; mezclar con la manteca e incorporar una copa de coñac.

Caviar

Machacar el caviar al mortero con manteca y pasar a la estameña.

Chivry.

Chalotas y perejil, estragón, cebollinos y perifollo bien picado; blanquear y refrescar; picar al mortero con manteca, pasando a la estameña.

Colbert.

Manteca maître d'hôtel, ligada al jugo de carne, guarneciendo estragón picado.

Estragón.

Hojas de estragón, blanqueadas y machacadas; incorporar la manteca y pasar a la estameña.

Gambas o quisquillas. = Crevettes.

Gambas o quisquillas machacadas, incorporar la manteca y pasar a la estameña.

Lechecillas (de pescado). = Laitances.

Lechecillas escalfadas; incorporar manteca y mostaza inglesa; pasar a la estameña.

Maestro de hotel. = Maître d'hôtel.

Manteca trabajada, mezclada con perejil picado, sal, pimienta blanca y jugo de limón.

Manié.

Manteca trabajada con harina.

Manteca Roja. = Beurre Rouge.

Desperdicios de caparazones de mariscos picados al mortero; con manteca hacerla fundir a fuego lento; pasar la estameña a una terrina conteniendo agua fría.

Mercades. = Negociante en vinos. = Marchand de vins.

Reducción de vino tinto, con chalotas picadas, pimienta y sal, mezclado con glas de viande disuelta, jugo de limón y perejil picado; incorporar todos estos ingredientes en la manteca.

Manteca Verde. = Beurre Vert.

Espinacas crudas, machacadas al mortero y prensadas con un paño. El jugo obtenido se mete en un baño maría o reducción, mezclándolo, una vez bien reducido, con manteca, y pasando todo a la estameña.

Molinera. = Meunière.

Manteca puesta en una sartén, activándola cuando empieza a hacer unos globitos y toma color dorado; incorporar jugo de limón.

Montpellier.

Hojas de berros, perifollo, perejil, cebollinos, espinacas y chalotas, todo bien picado; blanquear, incorporando pepinillos, alcaparras, diente de ajo y filetes de anchoas; machacar todo e incorporar a la manteca; ligar a unas yemas frescas y a unas yemas cocidas (huevo duro), incorporando poco a poco pequeña cantidad de aceite; pasar al tamiz y sazonar sal y cayena (para decorar costrones, se suprime las yemas y el aceite).

Mostaza. = Moutarde.

Manteca trabajada y mezclada con mostaza (francesa o española).

Negra. = Noir.

Manteca puesta en sartén hasta que tome color oscuro, incorporando algunas gotas de vinagre.

Paprika.

Cebolla picada y paprika rehogada a la manteca e incorporada a la manteca trabajada, y pasar a la estameña.

Pimientos. = Piments.

Machacar pimientos dulces e incorporar a la manteca y pasar a la estameña.

Pistachos. = Pistaches.

Como manteca de almendras, reemplazando éstas por pistaches.

Primaveral. = Printanier.

Manteca de legumbres frescas.

Rábano silvestre. = Raifort.

Rallado y bien machacado incorporarlo a la manteca y pasar a la estameña.

Ravigote.

Como manteca Chivry.

Salmón ahumado (De). = Saumon fumé (De).

Machacar el salmón ahumado, incorporándolo a la manteca; pasar al tamiz fino.

Tomates (De).

Tomates limpios, prensados y machacados, incorporar a la manteca y pasar a la estameña.

Trufas (De). = Truffes (De).

Machacadas las trufas con salsa Bechamel, incorporar a la manteca y pasar a la estameña.



GUARNICIONES DE PESCADO, CARNES, AVES Y CAZA GARNITURES DE POISSON, VIANDES, VOLAILLE ET GIBIER

DE PESCADOS. = DE POISSONS.

Americana. = Américaine.

Escalopas de cabrajo y lamas de trufas.

Batelera. = Batelére.

Champiñón pequeño, cebolletas glaseadas, huevos fritos abuñuelados y cangrejos.

Boitelle.

Champiñones fileteados a crudo y cocidos con el pescado a preparar.

Cancalaise.

Ostras limpias y escalfadas y colas de gambas ligadas a la salsa Normanda.

Cardenal. = Cardinal.

Escalopas de cola de cabrajo, lamas de trufas y pequeños dados de cabrajo y trufas en la salsa cardinal.

Comodoro. = Commodore.

Croquetas ovaladas de colas de cangrejos, gruesas quenefas de pescado a las colas de cangrejos y mejillones a la Villeroy.

Chambord.

Gruesas quenefas de pescado, decoradas con detalles de trufa, cabezas de champiñones decoradas, lechecillas salteadas a la manteca, cangrejos y bellas lamitas de trufa; detalles de hojaldre.

Chauchat.

Rondelas de patatas cocidas en la bordura de pescado.

Daumont.

Cabezas de gruesos champiñones estofados a la manteca, colas de cangrejos ligados a la salsa Nantúa, quenefas de pescado, decoradas con detalles de trufa y de forma redonda y lechecillas panadas y fritas.

Diepesa. = Dieppoise.

Colas de cangrejos, mejillones escalfados y cabezas de champiñones.

Florentina. = Florentine.

Espinacas en hojas blanqueadas, y rehogar a la manteca (esta guarnición sirve también para las mollejas).

Joinville.

Salpicón de champiñones cocidos y trufas, colas de cangrejos ligados a la salsa Joinville; decorar cabezas de champiñones y gambas en pequeño atelete.

Marinera. = Mariniére.

Mejillones limpios y escalfados y colas de gambas.

Marinero. = Matelot.

Cebolletas glaseadas doradas, cabezas de champiñones (decoradas), costrones en forma corazón y cangrejos.

Nantúa.

Colas de cangrejos a la salsa Nantúa y lamas de trufas.

Nizarda (de Niza). = Niçoise.

Tomates concasés con diente de ajo, alcaparras y lamas de limón pelado a vivo y colocadas sobre la pieza; alrededor, manteca de anchoas.

Normanda. = Normande.

Ostras limpias y escalfadas, cabezas de champiñones rizados (decorados), colas de cangrejos y filetes de lenguado en cigarrillos fritos; costrones de pan a la manteca para bordura y lamas de trufas.

Regencia. = Régence.

Quenefas de pescado a las colas de cangrejos, ostras escalfadas, cabezas de champiñones rizadas (decoradas), lechecillas escalfadas y lamas de trufas.

Trouvillaise.

Colas de cangrejos, mejillones escalfados y cabezas de champiñones ligados a la salsa de gambas.

Waleska.

Escalopas de colas de langosta o de cabrajo y lamas de trufa.

Washington.

Maíz con nata, muy reducida.

Las guarniciones que se ponen para mollejas o caza, etcétera, quiere decir que es especial para el nombre que se pone, pero que es aplicable a las aves, etc.

GUARNICIONES DE CARNE (para grandes piezas.
GARNITURES DE VIANDE (pour grosses piéces).

Africana. = Africaine.

Setas, pepinos y berengenas torneadas en forma grueso diente de ajo y cuartos de tomates limpios y vacíos, todo salteado al aceite. Patata Chateau (Cható).

Alemana. = Allemande.

Noulles salteados a la manteca y puré de patatas.

Alsaciana. = Alsacienne.

Fondos de tartaleta, guarnecidos de choucroute breseada y decorada de una lamita de jamón.

Andaluza. = Andalouse.

Medios pimientos morrones a la parrilla y rellenos de arroz cocidos al azafrán y cortos troncos de berengenas salteados al aceite y guarnecidos de tomate concasé salteado al aceite; espolvorear perejil.

Argelino (de Argel). = Argélienne.

Pequeños tomates mondados, vacíos y estofados al aceite y croquetas de batata.

Armenonville.

Cuartos de alcachofa, patatas cocotte, tomate concasé y judías verdes.

Badoise.

Col roja, breseada, tocino magro (bacon) y puré de patatas.

Beatriz. = Béatrix.

Setas negras (morilles), salteadas a la manteca, zanahorias torneadas, diente ajo, cuartos de alcachofa (fondos) y patatas nuevas fondantes.

Bella Elena. = Belle Héléne.

Champiñones a la parrilla y napados de tomate concasé, guisantes finos, zanahorias nuevas torneadas y croquetas de patatas.

Berry (Natural del). = Berrichonne.

Bolitas de repollo breseadas, cebolletas glaseadas y castañas limpias y glaseadas y lonchas de tocino (bacon).

Berengenas. = Aubergines.

Cortos troncos de berengenas fritas al aceite, rellenos de un salpicón de jamón y berengena y gratinados, y patatas chateau (cható).

Bréhan.

Fondos de alcachofas guarnecidos de habas verdes, ramitos de coliflor napados de salsa holandesa y patatas aperejiladas. rejiladas).

Bristol.

Pequeñas croquetas de arroz, forma de albaricoque; granos de judías verdes ligados al veloute, y patatas a la cuchara redonda núm. 8 fondeadas y ligadas a la glas de viande.

Bretona. = Bretonne.

Judías blancas cocidas y ligadas a una salsa Bretona; espolvorear perejil.

Bruselensa. = Bruxelloise.

Endives breseadas, colas de Bruselas estofadas a la manteca y patatas chateau (cható).

Burguesa. = Bourgeoise.

Zanahorias torneadas en gruesos dientes de ajo, cebolletas glaseadas, dados de tocino (bacon).

Borgoñesa. = Bourguignonne.

Cebolletas glaseadas y cuartos de champiñones, salteadas y dados de tocino (bacon).

Castellana. = Chatelaine.

Cuartos de alcachofas, medios tomates asados al horno, apio breseado y patatas chateau (cható).

Cavour.

Croquetas de sémola, timbal de lazagnes o raviolis.

Charollaise.

Coliflor Villeroy y costraditas rellenas de puré de nabos.

Clamart.

Tartaletas o fondos de alcachofa, guarnecidas de guisantes a la francesa o puré de guisantes, y pequeñas patatas chateau (cható).

Concorde.

Guisantes, zanahorias torneadas y glaseadas y puré de patatas.

Conti.

Puré de lentejas y rectángulos de tocino magro, cocidos con lentejas.

Dartois.

Zanahorias y nabos torneados, apio breseado, patatas, diente ajo, fondantes.

Descar.

Fondos de alcachofas, guarnecidos de un salpicón de ave y croquetas de patatas.

Dubarry.

Coliflor moldeada a la servilleta, napar salsa Mornay y glaseada patatas chateau (cható).

Dubley.

Costraditas de patatas Duquesa, rellenas de puré de champiñones y champiñones a la parrilla.

Duquesa. = Duchesse.

Patatas Duquesa de distintas formas.

Embajador. = Ambassadeur.

Patatas Duquesa, fondos de alcachofa, guarnecido de puré de champiñones y rábano silvestre rallado.

Favorita. = Favorite.

Cuartos de fondo de alcachofa, apio breseado y pequeñas patatas chateau (cható).

Fédora.

Tartaletas guarnecidas de puntas de espárragos, de zanahorias y nabos torneadas; gajos de naranja y castañas glaseadas.

Colona (cortijera). = Fermiére.

Paisana de zanahorias, nabos, apio y cebolla estofada a la manteca.

Flamenca. = Flamande.

Bolas de hojas de repollo breseadas, nabos y zanahorias torneadas, rectángulos de tocino (bacon) de la cocción del repollo, lonchitas de salchicha y patatas cocidas al natural (inglesa).

Forestal. = Foréstiére (núm. 1).

Setas negras (morilles) salteadas, dados de tocino y patatas Parmentier.

Forestal. = Forestiére (núm. 2).

Espinacas de hojas salteadas a la manteca y patatas Ana.

Greca. = Grecque.

Arroz a la Greca.

Husarda. = Hussarde.

Patatas vacías y rellenas y troncos de berengena frita; rábano silvestre rallado.

Italiana. = Italienne.

Cuartos de alcachofa a la italiana y croquetas de macarrones.

Japonesa. = Japonaise.

Tartaletas guarnecidas de caracoles (crosnes) japoneses (legumbres), salteados a la manteca y croquetas de patatas.

Jardinera. = Jardiniére.

Rectángulos de zanahoria, nabos, judías verdes y granos de judías verdes y guisantes, todo salteado a la manteca y ramitos de coliflor (bouquet) napados de salsa holandesa.

Judic.

Tomates rellenos, lechugas y patatas chateau (cható).

Juliana. = Julienne.

Arroz a la indiana.

Julio Verne. = Jules Verne.

Patatas y nabos rellenos y breseados y cuartos de champiñones salteados a la manteca.

Liguriana. = Ligurienne.

Tomates rellenos, rizotto azafranado y patatas Duquesa.

Lorette (mundana).

Croquetas de ave, puntas de espárragos y lamas de trufa.

Lorraine.

Col roja breseada y patatas fondantes.

Macedonia. = Macédoine.

Como jardinera, incorporando cuartos de alcachofas.

Magdalena. = Madeleine.

Fondos de alcachofas guarnecidos de puré de cebolla ligado a un veloute.

María Luisa. = Marie Louise.

Fondos de alcachofas guarnecidos de puré de champiñones ligado al puré de cebolla y patatas redondas a la cuchara número 6.

María Estuardo. = Marie Stuart.

Tartaletas de puré de nabos y lamas de tuétano.

Marigny.

Tartaletas guarnecidas de guisantes y judías verdes y patatas fondantes.

Mariscal. = Maréchale (núm. 1).

Quenefas de trufa a la cuchara de café, lamas de trufa ligadas a la italiana y crestas de gallo.

Mariscal. = Maréchale (núm. 2).

Cuartos de fondos de alcachofas, medios tomates asados al horno, patatas chateau (cható) y lechugas breseadas.

Mascota. = Mascotte.

Cuartos de fondos de alcachofas salteados a la manteca, patatas en cocotte y lamas de trufas.

Mazarine.

Fondos de alcachofas, guarnecidos de jardinera, croquetas de arroz, quenefas decoradas y pequeños champiñones.

Mentonesa (de Menton). = Mentonnaise.

Calabacines rellenos, pequeñas alcachofas breseadas y patatas nuevas risoles.

Mejicana. = Mexicaine.

Champiñones a la parrilla y guarnecidos de tomate concasé, pimientos a la parrilla y berengenas cortadas por la mitad a lo largo, y a la parrilla.

Mercedes. = Mercédés.

Tomates a la parrilla, grandes champiñones a la parrilla, lechugas breseadas, croquetas de patatas.

Mirette.

Pequeños timbales de patatas Mirette (como patatas Mirette).

Moderna. = Moderne.

Ramitos de coliflor napados de salsa Mornay y glaseados (salamandra), tomates rellenos y patatas Duquesa.

Mozart.

Fondos de alcachofas rellenas de puré de apio y patatas copeaux (copos).

Nabos. = Navets.

Nabos torneados en forma de grueso ajo, estofados y glaseados, y cebolletas glaseadas.

K L M N O P Q R

Nemours.

Guisantes, zanahorias torneadas y glaseadas y patatas Duquesa.

Nivernense. = Nivernaise.

Zanahorias, nabos torneados y glaseados, lechugas breseadas, cebolletas glaseadas a blanco y patatas cocidas al natural.

Nulles. = Nouilles.

Nulles cocidos y salteados a la manteca.

Orleanés (de Orleans). = Orléanaise.

Chicoria breseada y patatas maître d'hôtel en timbales.

Oriental. = Orientale.

Medios tomates guarnecidos de arroz a la Greca, croquetas de patatas.

Orloff.

Moldes a darioles fondeados de hojas de apio breseado y cubierto con nauselina al puré de apio, tomates rellenos de un puré de champiñones, lechugas breseadas y patatas chateau (cható).

Panachés (mezcla).

Judías verdes y granos de judías verdes (Flageolets) salteados a la manteca.

Panadera. = Boulangére.

En placa de asar colocar unas patatas pasadas a la máquina forma chipps, incorporar cebolla fileteada y revenida a la manteca, sazonar sal y pimienta, mojar un poco consomé blanco, cubrir papel con manteca.

También pueden cocerse las piezas para asar al mismo tiempo que las patatas.

Paisana (campesina). = Paysanne.

Guarnición Colona, incorporando patatas cocotte y dados de tocino.

Parisina. = Parisienne (núm. 1).

Lechugas breseadas y envueltas en patatas Parisina (cuchara núm. 3).

Parisina. = Parisienne (núm. 2).

Fondos de alcachofas, guarnecidos de una corta juliana de lengua, champiñón y trufa ligada al veloute, glasear y patatas parisina (cuchara redonda núm. 3).

Parmentier.

Patatas Parmentier.

Pequeño Duque. = Petit Duc.

Tartaletas rellenas de puré de ave a la nata; cortar puntas de espárragos y lamas de trufas.

Piamontesa. = Piémontaise.

Rizotto con trufas blancas olorosas (criadillas de tierra).

Portuguesa. = Portugaise.

Tomates pequeños rellenos y patatas chateaux (cható).

Temprana de legumbres. = Primeurs.

Como ramilletera, sin fondos de alcachofas.

Primaveral. = Printaniére.

Dados de legumbres preparados como jardinera y bolas de patatas (cuchara núm. 12).

Provenzal. = Provençale.

Tomates pequeños rellenos a la Duxelle y champiñones rellenos a la Duxelle.

Ramilletera. = Bouquetiére.

Fondos de alcachofa guarnecidos de zanahoria y nabos torneados a la cuchara núm. 11 y glaseados, dados de judías verdes, de guisantes y de pequeños ramitos de coliflor napados de salsa holandesa; alternar los colores; pequeñas patatas chateaux (cható; castillo).

Raviolis.

Raviolis napolitana.

Real. = Royale.

Como regencia.

Renacimiento. = Renaissance.

Fondos de alcachofas guarnecidos de zanahorias y nabos torneados a la cuchara núm. 10, judías verdes, guisantes, puntas de espárragos y ramitos de coliflor, napados de holandesa y glaseados; distribuir alrededor de la pieza a servir, alternando los colores; patatas nuevas fondantes.

Richelieu.

Pequeños tomates y champiñones rellenos, lechugas breseadas y patatas chateaux (cható).

K L M N O P Q R

Romana. = Romaine.

Tartaletas guarnecidas de ñoquis (gnokis) a la romana, gratinados; pequeños moldes de espinacas ligados a la farsa de ave.

Romanoff.

Pepinos rellenos y costradas hechas de patatas Duquesa guarnecidas de un salpicón de raíz de apio (celeri rave) y champiñones ligados a la salsa rábano silvestre (raifort).

Samaritana. = Samaritaine.

Timbales de arroz, patatas Delfín y lechugas breseadas.

San Germán. = Saint-Germain.

Puré de guisantes ligado a las yemas, terminando con nata y manteca, colocándolo en moldes a davioles (moldes que se emplean preferentemente para hacer flanes; los hay en cobre especial para esta clase de moldeados).
Escalfar y desmoldear, colocándolos alrededor de la pieza y alternando con zanahorias torneadas y glaseadas y patatas fondantes.

Sévigné.

Champiñón a la parrilla, lechugas breseadas y patatas Castillo (cható).

Siciliana. = Sicilienne.

Pequeños tomates rellenos, timbales de arroz piamontesa y croquetas de patatas.

Soasonense (de Soisson). = Soissonnaise.

Judías blancas, grandes, revenidas a la manteca.

Estrasburguesa. = Strasbourgeoise.

Choucroute breseada, dados de tocino cocido con la choucroute y escalopes de foie-gras salteados.

Sultana. = Sultane.

Bolas de col roja y patatas Duquesa forma medias lunas.

Victoria.

Macarrones, pequeños tomates, lechugas breseadas y puré de patatas.

Vienesa. = Viennoise.

Costradas de nulles fritos, guarnecidos de hojas de espinacas salteadas, apio breseado y patatas cocidas natural.

Viroflay.

Bolas de hojas de espinacas a la Viroflay, cuartos de alcachofas salteados a las finas hierbas y patatas chateaux (cható)

GUARNICIONES PARA TOURNEDOS (vuelta de costilla), NOISETE (pequeño y bonito) Y ESCALOPAS
GARNITURES POUR TOURNEDOS, NOISETTES ET ESCALOPES

Arlésienne.

Rondelas de berengenas fritas al aceite, rondelas de cebolla frita y tomate concasé al aceite.

Badoise.

Cerezas deshuesadas y glaseadas.

Bragance.

Pequeños tomates vacíos y rellenos de salsa bernesa, croquetas de patatas.

Bohemiana. = Bohémienne.

Arroz Pilaw, tomates concasé y rondelas de cebollas fritas.

Bonita, chiquita. = Mignon (para mollejas).

Fondos de alcachofas, guarnecidos de guisantes a la manteca, quenefas redondas; decorar lamas de trufas.

Clermont.

Castañas en trozos ligados a un puré de cebollas, ligado a la holandesa y yemas, escalfar en moldes a darioles; decorar con rondelas de cebolla frita.

Cussy.

Champiñón grande a la parrilla, guarnecido de puré de castañas, riñones de gallo (huevos) y pequeñas trufas enteras, cocidas al vino Madera.

Chartres núm. 1.

Champiñones rellenos y lechugas breseadas.

Chartres núm. 2.

Patatas nuevas rizadas, guisantes a la manteca y decorar hojas de estragón blanqueadas.

Chevrosa. = Chevreuse.

Fondos de alcachofas, guarnecido de puré de champiñones, decorados de una lama de trufa y patatas a la cuchara redonda núm. 8.

Choisy.

Lechugas breseadas y patatas chateaux (cható).

Choron.

Fondos de alcachofas, guarnecidos de guisantes, patatas a la cuchara núm. 9.

Doria.

Pepinos torneados en gruesos dientes de ajo y estofados a la manteca.

Enrique IV. = Henry IV.

Patatas Puente Nuevo y bouquet (ramito) de berros.

Excelsior.

Lechugas breseadas y patatas fondantes.

Favorita. = Favorite.

Escalopas de foie-gras salteadas, bellas lamas de trufas y puntas de espárragos.

Florista. = Fleuriste.

Pequeños tomates vacíos y guarnecidos de una jardinera y patatas chateaux (cható).

Fontainebleau.

Bouches (bechamelas) de patatas Duquesa y guarnecido de una jardinera.

María Juana. = Marie Jeanne.

Tartaletas guarnecidas de puré de champiñones, decoradas de lamas de trufa, patatas a la cuchara redonda núm. 8.

Marsellesa. = Marseillaise.

Pequeños tomates vacíos y rellenos para contener una aceituna rellena; escalfar al horno con un diente de ajo; enrollar la aceituna en un filete de anchoas; patatas copeaux (copos).

Médicis.

Fondos de alcachofas guarnecidos de guisantes, zanahorias, nabos, a la cuchara redonda núm. 12; alternar las legumbres y patatas a la cuchara núm. 8; napar salsa Choron.

Milanesa. = Milanaise.

Juliana de lengua, jamón, champiñones y trufa, saltear a la manteca y desglasear al Madera; incorporar unos spaghettis ligados a una salsa tomate, queso rallado y manteca.

Montmorency.

Fondos de alcachofas guarnecido, la mitad de guisantes y la otra mitad, de bolitas de zanahorias a la cuchara redonda número 12; patatas a la cuchara núm. 10.

Montepensier.

Fondos de alcachofas, guarnecidos de puntas de espárragos, patatas a la cuchara núm. 10 y juliana de trufa sobre la pieza.

Montreuil.

Fondos de alcachofas, guarnecido la mitad de guisantes y la otra mitad de bolas de zanahorias a la cuchara núm. 12.

Masséna.

Fondos de alcachofas, guarnecidos de salsa Perigueux; decorar lamas de tuétano escalfadas.

Massenet.

Fondos de alcachofas, guarnecidos de salsa Perigueux, judías verdes y patatas Ana.

Napolitana. = Napolitaine.

Spaghettis ligados a la manteca, salsa tomate y queso rallado; bouquet de tomate concasé.

Opéra.

Tartaletas guarnecidas de escalopes de higadillos de ave salteados a la manteca y ligados a la salsa vino Madera; costradas de patatas Duquesa, guarnecidas de puntas de espárragos.

Prado Verde. = Vert-Pré.

Guisantes, judías verdes y puntas de espárragos, mezclados y ligados a la manteca.

Princesa. = Princesse.

Fondos de alcachofas, guarnecidos de puntas de espárragos y patatas a la cuchara redonda núm. 8.

Raquel. = Rachel.

Fondos de alcachofas, guarnecidos de bellas lamas de tuétano escalfado y perejil picado sobre la lama.

Real. = Royale.

Como Regencia.

Rossini.

Escalopes de foie-gras salteados a la manteca y lamas de trufas.

Tirolesa. = Tyrolienne.

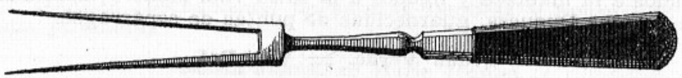
Rondelas de cebolla fritas y tomate concasé.

Ventador. = Ventadour.

Lamas de tuétano, puré de alcachofas y lamas de trufas; patatas cocotte.

Zíngara.

Juliana de jamón, lengua, trufas y champiñones, ligada a la manteca; desglasear vino Madera y ligar salsa demi-glas atomatada al perfume de estragón.



GUARNICIONES DE PARRILLAS
GARNITURES POUR GRILLADES

Mirabeau.

Filetes de anchoas; olivas deshuesadas; servir aparte manteca de anchoas.

Prado Verde. = Vert-Pré.

Bouquet (ramito) de berros y bouquet de patatas paja.

DE AVE, CAZA DE PLUMA, CAZA DE PELO Y MOLLEJAS
DE VOLAILLE, GIBIER A PLUMES ET A POIL ET RIS DE VEAU

Antigua. = Ancienne.

Cebolletas breseadas a blanco y champiñones.

Berny (para caza).

Croquetas de patatas Berny y tartaletas guarnecidas de un puré de lentejas y decoradas de una lama de trufa.

Bonita, chiquita. = Mignon.

Fondos de alcachofas guarnecidas de guisantes a la manteca, quenefas redondas; decorar lamas de trufas.

Brillat Savarin (para caza).

Pequeñas tartaletas, guarnecidas de una farsa soufflé caliente de becada, guarnecida de trufa, y decorar bellas lamas de trufas.

Compota (para pichones). = Compote (pour pigeons).

Dados de tocino (bacon), cebolletas glaseadas y cuartos de champiñones salteados.

Financiera. = Financiére.

Quenefas, crestas y riñones (huevos) de gallo, lamas de trufa, cabezas de champiñones decoradas y aceitunas deshuesadas.

Gastrónomo. = Gastronome.

Castañas cocidas y glaseadas, pequeñas trufas, riñones (huevos) de gallo bañados a la glas de viande y setas negras (morilles), salteados.

Godard.

Quenefas a la cuchara de café y decoradas, cabezas de champiñones rizadas, crestas y riñones (huevos) de gallo, molleja de cordero o escalopas de mollejas de ternera, cuartos de trufa y aceitunas deshuesadas.

K L M N O P Q R

Imperial. = Impériale.

Escalopas de foie-gras, trufas, champiñones y quenefas de ave.

Inglesa. = Anglaise.

Zanahorias y nabos torneados, coliflor, judías verdes y patatas a la inglesa (cocidas); todo cocido al natural.

Mascota. = Mascotte.

Cuartos de alcachofa salteados a la manteca, patatas cocotte y lamas de trufas.

Nemrod (para caza a pelo).

Lamas de tuétano, croquetas de patatas, pequeños bouches (pastelillos bechamel) guarnecidos de dados de trufa, champiñones a la parrilla y guarnecida de un puré de castañas y judías verdes a la manteca.

Lavalliére.

Trufas, mollejas de cordero y cangrejos.

Nizarda (de Niza). = Niçoise.

Pequeños tomates vacíos y cocidos al horno al aceite, judías a la manteca y patatas chateaux (cható).

Regencia. = Régence.

Quenefas de ave trufadas y decoradas, crestas de gallo, escalopes de foie-gras, cabezas de champiñones rizadas y trufas torneadas forma oliva; ligar salsa alemana.

Regencia. = Régence.

Hacer las quenefas más pequeñas que para el ave y en farsa de caza y ligar salsa.

Rohan.

Fondos de alcachofas, napado el interior de glas de viande (glas de carne), guarnecida de escalopas.

San Germán. = Saint-Germain.
(Para mollejas.)

Fondos de alcachofas rellenos de un puré de guisantes frescos y decorado con manga.

Talleyrand (para mollejas).

Macarrones ligados a la manteca y queso, guarnecer de una juliana de trufas y dados de foie-gras.

Tolosana. = Toulousaine (francesa).

Quenefas de ave, escalopes de molleja de ternera o de cordero, crestas y riñones (huevos) de gallo, cabezas de champiñones, ligado todo a una salsa suprema, decorar lamas de trufas.

LAS GUARNICIONES Y SALSAS MAS INDICADAS PARA CORDERO, CARNERO, CARRES, ESPALDAS, PIERNA, SILLA, CUARTOS Y BARON

PARA CORDERO Y CARNERO. = POUR L'AGNEAU ET MOUTON

Demi glas.	**Demi glacé.**

El carnero debe servirse poco cocido y el cordero asado, a punto.

Bizantino.	Byzantine.
Ramilletera.	Bouquétiére.
Brabanzona.	Brabançonne.
Brahan.	Bréhan.
Castellana.	Châtelaine.
Favorita.	Favorite.
Colona (cortijera).	Fermiére.
Florián.	Florian.
Forestal.	Forestiére.
Japonesa.	Japonaise.
Jardinera.	Jardiniére.
Macedonia.	Macédoine.
María Luisa.	Marie Louise.
Mascota.	Mascotte.
Mirette.	Mirette.
Moderna.	Moderne.

Demi glas atomatada.	**Demi glacé tomaté.**
Africana.	Africaine.
Algeriana.	Algérienne.
Andaluza.	Andalouse.
Greca.	Grecque.
Judic.	Judic.
Languedociano (de Languedo).	Languedocienne.
Marsellesa.	Marseillaise.
Mejicana (adicionada de una juliana de pimientos).	Mexicaine.
Nicense, N i z a r d a (de Niza).	Niçoise.
Oriental.	Orientale.
Peruano.	Péruvienne.
Portuguesa.	Portugaise.
San Florentin.	Saint Florentin.
Sardo.	Sarde.

K L M N O P Q R

Demi glas y salsa Bearnesa.	Demi glacé et sauce Bearnesa.
Bella Elena.	Belle Héléne.
Pau (Natural de).	Paloise.

Jugo ligado.	Jus lié.
De Amberes.	Anversoise.
Delfín.	Dauphine.
Duquesa.	Duchesse.
Flamenca.	Flamande.
Magdalena.	Madeleine.
Malla.	Maillot.
Hortense.	Maraichére.
Orleanesa.	Orléanaise.
Matizado (mezclado).	Panachée.
Parmentier.	Parmentier.
Tourangelle.	Tourangelle.
Viroflay.	Viroflay.

Jugo asado.	Jus roti.
Panadera.	Boulangére.
Bristol.	Bristol.
De Bruselas.	Bruxelloise.
Orloff.	Orloff.
Paisana (campesina).	Paysanne.
Primaveral.	Printaniére.
Renacimiento.	Renaissance.
Richelieu.	Richelieu.
San Mande.	Saint Mandé.

BALLOTINES, ESPALDA DESHUESADA RELLENA Y BRESEADA. LAS MEJORES GUARNICIONES SON "BUENA MUJER", "PANADERA" (FRANCESA), "BURGUESA" Y "VILLAGEOISE"

VACA	BOEUF
Rosbif, lomo, solomillo.	**Aloyan, contra filet, filet.**

Rosbif es la parte que va de la punta de la espalda a la pierna.

Lomo, parte que empieza de la costilla segunda hasta la punta, y generalmente se sirve deshuesado.

Solomillo, parte interior del rosbif, deshuesada, y generalmente, como entrada, se sirve mechado y asado.

Demi glas.	Demi glacé.
Bizantina.	Byzantine.
Ramilletera.	Bouquetiére.
Burguesa.	Bourgeoise.
Brehan.	Bréhan.
Castellana.	Châtelaine.
Dubarry.	Dubarry.
Financiera.	Financiere.
Flamenca.	Flamande.
Frascati.	Frascati.
Godard.	Godard.
Husarda.	Hussarde.
Japonesa.	Japonaise.
Jardinera.	Jardiniere.
Casa de Londres.	London House.
Mundana.	Lorette.
Macedonia.	Macedoine.
Moderna.	Moderne.
Montmorency.	Montmorency.
Montreuil.	Montreuil.
De Nivernia.	Nivernaise.
Parisién.	Parisienne.
Renacimiento.	Renaissance.
Richelieu.	Richelieu.
San Germán.	Saint Germain.
Wellington.	Wellington.

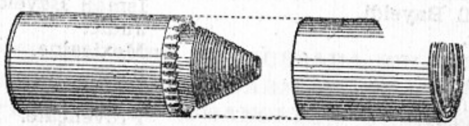
Demi glas atomatada.	Demi glacé tomaté.
Andaluza.	Andalouse.
Arlesiana.	Arlesienne.
Ismail Bayeldi.	Ismail Bayeldi.
Judic.	Judic.
Mejicana.	Mexicaine.
Oriental.	Orientale.
Portuguesa.	Portugaise.
Provenzal.	Provençale.
San Florentín.	Saint Florentin.
Sarda.	Sarde.

Jugo ligado.	Jus lié.
Bereischon (natural del Berry).	Berrichone.
Delfina.	Dauphine.
Magdalena.	Madeleine.
San Mande.	Saint Mandé.
Tívoli.	Tivoli.
Viroflay.	Viroflay.

Jugo de asado.	Jus de roti.
Clamart.	Clamart.
Francesa.	Française.

Varias salsas.

Salsa Champiñón.	Champignon.
Salsa Madera.	Sauce Madére.
Italiana.	Italienne (sauce Italienne).
Duque Pequeño. 1.º Glas de carne montada.	Petit Duc. 1.º.
Duque pequeño. 2.º A la manteca y Madera.	Petit Duc. 2.º.
Bajo ceniza (Cazadora).	Sous la cendre (Chasseur).
Tilleyrand (Perigod).	Tilleyrand (Perigod).
Gastrónomo (al perfume de trufas).	Gastronome a la esence de trufas.



FONDOS DE COCINA. = FONDS DE CUISINE.

Los fondos son en la cocina lo que los cimientos a una casa. Un obrero no puede hacer un buen trabajo si no dispone de un buen fondo. Es necesario que estos fondos estén confeccionados con elementos y géneros de primera calidad. Pues si las materias empleadas son de primera calidad, el trabajo responde, desde luego, con la ayuda y gusto del obrero qũe lo ejecuta, pues ya hay casos que con géneros buenos salen platos de mal gusto y de peor presentación. Pues la economía no está en la calidad o precios de los productos, sino en la manera de ejecutar el trabajo y forma de administrar.

Aspic.

Molde forrado o camisado de gelatina, decorar a voluntad; colocar en el interior los trozos o partes que sirven de base a la confección del aspic; cubrirlos de gelatina. Si en el molde cupiesen distintas capas, debe naparse de gelatina cada capa que se coloque.

Al momento de servir, meter el molde al agua caliente, sacándolo rápidamente y colocándolo sobre bloque de hielo o en fuente con servilleta.

Aroma de pescado. = Fumet de poissons.

Cebolla en lonchas, con desperdicios y espinas de pescado como lenguado, pescadilla, rodaballo, merluza, etc.; revenir a la manteca, mojar un poco de vino blanco y agua, guarnecer de peladuras de champiñón, pimienta grano, rabos de perejil y jugo de limón; salar y dejarlo cocer durante treinta minutos.

Aroma de pescado al vino tinto.
Fumet de poisson au vin rouge.

Como el anterior, sustituyendo el vino blanco por tinto.

Arroz para rellenar. = Riz a farcir.

Cebolla picada y revenida a la manteca a blanco con arroz; mojar doble cantidad de consomé blanco; tiempo de cocción, quince minutos; ligar a la nata, salsa Suprema o glas de viande, según el empleo.

Borduras. = Bordures.

Las borduras se hacen en distintas clases de pastas, que son de pasta blanca, a la fécula de pasta de nulles y en costrones fritos; éstos pueden ir decorados a base de lengua, trufas, pistachos y clara y yema de huevo duro; cuando el adorno se compone exclusivamente de legumbres ellas llevan el nombre de borduras de legumbres, y las hechas en pasta blanca (fécula) y pasta a nulles son cortadas con corta-pastas, secas y colocadas con clara de huevo; las borduras en costrones son colocadas a las glas de viande (carne) y secas.

Caliente frío. = Chaud froid.

Napar sobre la pieza a preparar, colocada sobre una rejilla (grille) de alambre y abrillantado de gelatina; colocar sobre fuente y decorar gelatina picada y en costrones.

Consomés blancos. = Consommés blancs.

Buenos huesos jarrete o trozos bajos de vaca; mojar de agua; salsear e incorporar zanahorias, puerros, nabos, ramas de apio y cebolla mechada de clavillos; espumar, dejar cocer durante cuatro a cinco horas y pasar al chino.

Consomés clarificados. = Consommés clarifiés.

Consomé blanco, como el anterior; clarificar con carne magra de vaca, deshuesada y picada, y unas legumbres cortadas finas, zanahorias, nabos, puerros y dejarlo cocer durante tres horas.

Clarificación. (Manera de preparar.)

En una marmita meter la carne picada, las legumbres y un poco de agua fría y unas claras de huevo; mezclar bien con una espátula, aumentando el consomé blanco, bien desgrasado; meter a ebullición, moviendo de tiempo en tiempo; refrescar y dejarlo cocer muy despacio, pasándolo a la servilleta o estameña.

Consomé de ave, de caza, etc. = Consommé de volaille, de gibier, etc.

Lo mismo que el anterior, incorporando los caparazones de ave o caza ligeramente dorados al horno, incorporándolo a la carne de la clarificación.

Colado (muy espeso) de tomates. = Coulis de tomates.

Salsa de tomate muy espesa (1).

Colado (muy espeso). = Coulis d'ecreviesses de homard.

Ver salsa Nantúa y salsa Americana, dándole punto de muy espeso.

Corto cocimiento. = Court bouillon.

Número 1.—Hierbas aromáticas, como son perejil, estragón, perifollo, laurel, tomillo, apio, etc., etc.; vino tinto o vino blanco, y fumet de pescado para matelotes.

(1) Se llama "coulis" (colado) porque su punto de confección es espeso o muy trabado. Una vez frío es un cuerpo colado, duro, gelatinoso, procurando siempre conservarlo en sitio fresco, pues se trata de un fondo que facilita la confección de salsas solamente con rebajarlo a base de fondo ligero o consomés blancos.

Número 2.—Agua salada, vinagre y aromáticas (para crustáceos, salmones, truchas y algunos pescados de río).

Costrones. = Croûtons.

Se hacen de pan de molde y en formas diversas y fritos a la manteca clarificada o al aceite.

Duselle seca. = Duxelle Sèche.

Cebolla picada muy fina y rehogada a la manteca; al último momento aumentar chalota picada y champiñones picados muy finos; sazonar sal y pimienta; dejarlo cocer junto a su completa de la humedad.

Duselles pour legumes farcis.

Reducir de vino blanco con duselle seca; incorporar salsa demi-glas fuertemente atomatada, un diente de ajo, miga de pan y perejil picado; dejar cocer hasta que tenga la consistencia que se desea.

Duselles a la Bonne Femme.

Duselle seca, media parte; farsa pastel, media parte; bien mezclado.

Duselles para guarniciones diversas.

Duselle seca, media parte; pasta a quenefas, media parte; mezclar.

Farsa para quenefas de ternera, ave, caza, pescado, etc.
Farce a quenelles de veau, volaille, gibier, poisson, etc.

Machacar al mortero la carne cruda y sin nervio; pasar al tamiz; sazonar bien, algo fuerte, y montar con nata sobre hielo. En las farsas de pescado incorporar claras de huevo.

Antiguamente se hacían estas farsas a base de panadas y huevos (ver panadas); pero en la cocina moderna se ha sustituído todas estas materias supérfluas de panadas y huevos por la nata, pues en las farsas crudas el principal elemento para ligarlas es la misma carne.

Farsa de pescado. = Farce de poisson.

Filetes de pescado de mar o agua dulce; machacar al mortero con unas claras de huevo; sazonar y pasar al tamiz; ligar con nata sobre hielo.

Farsa de caza. = Farce a gibier.

Magro de cerdo, media parte; carne de caza, una cuarta parte; tocino fresco, grasa, una cuarta parte; sazonar y terminar como farsa a pastel.

Farsa a pastel. = Farce a paté (núm. 1).

Ternera, media parte; tocino magro fresco, media parte; sazonar y pasar a la máquina hasta quedar hecha una pasta.

Farsa a pastel. = Farce a paté (núm. 2).

Ternera, cuarta parte; tocino magro fresco, media parte, y tocino saladilla, cuarta parte; sazonar; incorporar una copa a licor de coñac y pasar a la máquina, de manera que quede hecha una pasta.

Farsa de ganso a la Inglesa. = Farce de canard à l'Anglaise.

Cebolla picada, revenida a la manteca, mezclado a frío con miga de pan, salvia picada, sal, pimienta y un poco moscada.

Farsa o relleno de ganso a la Roanense.
Farce de canard a la Rouennais.

Cebolla picada y revenida a la manteca; incorporar en frío el hígado de ganso, perejil picado, sal, pimienta y especias.

Farsa a la Americana. = Farce à l'Americaine.

Cebolla picada, rehogada picadillo de tocino (ahumado); incorporar miga de pan y sazonar sal y pimienta.

Farsa a graten para pasteles calientes.
Farce à gratin pour patés-chaud.

Higadillos de ave y tocino saladillo; saltear a la manteca; sazonar sal, pimienta y especias, y pasar al tamiz fino.

Farsa a graten para caza. = Farce à gratin pour gibier.

Lo mismo que farsa a graten para pasteles calientes; incorporar carne de caza de pelo o de plumas, laurel y tomillo.

Fondo blanco de ave. = Fonds blanc de volaille.

La misma preparación que fondo blanco ordinario, incorporando concasés y desperdicios de ave.

Fondo rojo, dorado o estofado. = Fond brun ou estouffade.

Huesos y desperdicios de vaca, ligeramente coloreados al horno y breseado; guarnecer con zanahorias, puerros, cebolla, rabos de perejil, laurel, tomillo y un diente de ajo; mojar al agua e incorporar algunos tomates o desperdicios; dejarlo cocer durante siete horas, desgrasar de tiempo en tiempo y rellenar agua caliente; pasar a la estameña.

Fondos de caza. = Fonds de gibier.

Bajos trozos de caza de pelo y caparazones de caza de pluma colocados al horno y fuertemente aromatizados con zanahorias,

cebolla, laurel, tomillo, salvia, rabos de perejil; mojar vino blanco y agua, dejándolo cocer durante cuatro horas y media.

Fondos blancos. = Fonds blancs.

Huesos gelatinosos, carne de jarrete de ternera; blanquear y poner a cocer con cebolla mechada, con clavillos, puerros y apio, dejándolo cocer durante tres horas y media; pasar.

Fondos de tomates o tomates concasé.
Fonds de tomates ou tomates concasée.

Cebolla picada y rehogada a la manteca; incorporar tomates limpios y sin pipa, cortados a dado; un diente de ajo, sal y pimienta; dejarlo cocer hasta su total evaporación.

Fondos para fuentes, tampones y costradas.
Fonds de plat, tampons et croustades.

Se hacen en pan de miga y en arroz. En pan de miga se cortan de diferentes formas y son fritos a la manteca clarificada o al fino aceite y colados a la glas de viande.

Preparación de arroz para tampones.—Arroz bien lavado y blanqueado cinco minutos; ponerlo a cocer con agua caliente, fondeando la cacerola con unas lonchas de tocino con un poco de alun; cubrirlo con lonchas de tocino y dejarlo cocer despacio durante cuatro horas; triturar con un rodillo en una servilleta impregnada de manteca de cerdo una vez hecho, hasta moldear a gusto, untando el molde de manteca de cerdo. Cuando esté frío se desmoldea y se conserva en agua disuelta con alun.

Gelatina ordinaria. = Gelée ordinaire.

En una cacerola, incorporar estragón, apio, pimienta blanca en grano, claras de huevo, unos tomates frescos y vino Madera; trabajar un poco y mojar buen consomé o caldo; poner a levantar, sin dejar de mover; bien caliente, incorporar unas hojas de colas de pescado, remojadas de antemano; al levantar la ebullición refrescar con agua fresca; colorear con carmín rojo, dejarlo cocer durante media hora y pasar a la estameña. Al marcar la clarificación puede incorporarse un poco de vaca magra, pasada a la máquina o bien picada.

Gelatina de ave. = Gelée de volaille.

Sustituir la vaca por caparazones de ave (o pollo).

Gelatina de caza. = Gelée de gibier.

Desperdicios y caparazones de caza sustituyendo al ave.

Gelatina de pescado. = Gelée de poisson.

Fumet (aroma) de pescado clarificado y vino tinto o blanco, según el empleo.

K L M N O P Q R

Glas de vianda (carne) de ave y caza.
Glas de viande, de volaille et gibier.

Se obtiene por la reducción de fondos rojos (dorados) de ave y de caza.

Godiveau.

Ternera sin nervio y grasa de riñones de vaca, picado y machacado; incorporar huevos y sazonar; pasar al tamiz y dejarlo reposar durante veinticuatro horas; picar de nuevo e incorporar de la glas de viande, líquido, poco a poco, y nata poco a poco, intercalando; meter en manga y colocar sobre placa.

Godiveau Lyonnais.

Carne de brochet, media parte; grasa de riñones de vaca, cuarta parte, y tuétano, cuarta parte; machacar al mortero con panada núm. 3; sazonar e incorporar claras de huevo, y pasar al tamiz.

Guarniciones para platos fríos. = Garniture des mets froids.

De cuartos o medios huevos duros, guarnecidos y abrillantados a la gelatina.
De pequeños tomates guarnecidos de ensaladas, etc.
De cuartos de tomates guarnecidos de ensaladas agelatinadas.
De timbales o tartaletas guarnecidas de ensalada rusa.
De pequeños souflés fríos.
De barquitas conteniendo purés de legumbres a la nata.
De centro (corazón) de lechugas en cuartos o en fina juliana.
De aceitunas u olivas.
De filetes de anchoas.
De legumbres frescas, abrillantadas a la gelatina, etc.

Jugo ligado. = Jus lié.

Fondo rojo (dorado) bien fuerte de sustancia, dominando la ternera; ligar a la fécula (arrow-root).

Marinada instantánea. = Marinade instantanée.

Chalotas picadas; perejil, sal, pimienta, jugo de limón, aceite; rociar sobre las piezas a marinar.

Marinada al vino tinto. = Marinade au vin rouge.

Lo mismo que marinada cocida, reemplazando el vino blanco por tinto y menos cantidad de vinagre. También puede emplearse en caliente si la pieza a preparar lo requiere.

Marinada cocida. = Marinada cuite.

Los mismos elementos que la cruda, pero revenidos ligeramente al aceite, y mojar vino blanco y vinagre; tiempo de cocción, veinticinco minutos; dejarlo enfriar antes de emplearlo.

Marinada cruda. = Marinade crue.

En barreño o terrina de barro, zanahorias, cebollas, chalotas y apio en lonchas, dientes de ajo, perejil, tomillo, laurel, pimienta en grano y clavillos; mojar con medio litro de vino blanco, un cuarto de litro de vinagre y un cuarto de litro de aceite; incorporar las carnes a marinar; sazonar y envolverlas en la marinada.

Mirepoix.

Pequeñitos cubitos de zanahorias, cebolla, jamón crudo, hoja de laurel y tomillo, revenidos a la manteca.

Mirepoix a la Bordalesa. = Mirepoix à la Bordelaise.

Brounoise fina, compuesta de zanahorias, cebolla, perejil, tomillo, hoja de laurel y estofado a la manteca hasta su cocción.

Matignon.

Paisana compuesta de zanahorias, cebolla, apio, jamón crudo, una hoja de laurel, tomillo, estofado a la manteca, y glasear al vino Madera.

Mousse (espina) caliente y Mousselina (espinilla).

Pasta o farsa.

Pasta o farsa Monglas. = Appareil a Montglas.

Gruesa juliana y corta de lengua, foie-gras, champiñón y trufas; ligar a una salsa vino Madera muy reducida; enfriar en placa.

Pasta a espuma caliente y espumilla.
Appareil à Mousse Chaude et Mousseline.

Como farsa a quenefas. Aumentar bastante cantidad de nata para que resulte más espumosa (esponjosa).

Pasta o farsa de Mousse (espuma) fría y Mousseline (espumilla).
Appareil a Mousse froid et Mousseline.

Puré del elemento principal; confeccionar cocido, y ligado a la gelatina fundida, sazonar y mezclar con nata montada. (Estas pastas sirven también para souflés aumentando unas claras montadas.)

Pastas o purés para patatas Delfina, Duquesa y Marquesa.
Appareil a pommes Dauphine, Duchesse et Marquise.

Ver en legumbres.

Panadas. = Panades.

Número 1.—Miga de pan remojado en leche; salar, trabajar bien con espátula y dejar enfriar antes de emplear.

Número 2.—Como petisú (paté chou), sin huevos; dejar enfriar antes de su empleo.

Número 3.—Harina mezclada con yemas de huevos, manteca fundida, sal, pimienta y moscada; mojar con leche hirviendo; trabajar sobre el fuego y dejarlo enfriar antes de su empleo.

Número 4.—Arroz mojado tres veces más de consomé blanco; incorporar manteca y dejar cocer durante tres cuartos de hora; trabajar bien hasta obtener una pasta lisa y fina; dejarla enfriar.

Número 5.—Patatas en ronchitas y cocidas, mojar a la leche; sazonar sal, pimienta y moscada; reducir; trabajar; incorporar manteca; emplear cuando la composición esté templada.

Nota.—No juzgamos necesario dar más recetas de farsas a base de panadas, pues es fácil componer estas recetas; solamente hay que incorporar a estas farsas nata y media panada al elemento de base; a toda farsa de panada es necesario incorporar claras de huevos o huevos enteros.

Panes fríos. = Pains froids.

Fumet (aroma) del elemento a reducir casi a glas y montar con yemas de huevo y manteca como Holandesa. Dejarlo templar y mezclar con puré y dados de trufa y el elemento a servir; guarnecer en molde camisado de gelatina.

Pasta a freír. = Pâte à frire.

En barreño o terrina de barro, hacer una pasta compuesta de harina tamizada, sal, algunas gotas de aceite y agua templada; trabajar e incorporar claras de huevo montadas.

Petisú. = Pâte á choux.

En una cacerola meter agua, sal y manteca; dejarla hervir; incorporar la harina tamizada; trabajar a fuego vivo; retirar e incorporar huevos.

Pasta a cromesquis y croquetas.
Appareil a cromesquis et à croquettes.

Ver capítulo de entradas volantes.

Pasta Maintenon. = Appareil Maintenon.

Salsa Bechamel, dos terceras partes; puré de cebolla, un tercio, y puré de champiñón, un tercio; ligar con yemas de huevos; incorporar champiñones fileteados.

Perfume o esencias. = Essences.

Jugo del ingrediente o materia, reducido a un grado de sabor concentrado.

Provenzal. = Provençale.

Salsa Bechamel muy reducida, con diente de ajo; ligar a las yemas de huevos.

Royo dorado. = Roux brun.

Manteca clarificada o grasa de la marmita mezclada con harina cocida a horno moderado y removiéndola de tiempo en tiempo, justo hasta que llegue a tomar un bonito color dorado o avellana clara.

Royo rubio. = Roux blond.

Manteca clarificada y mezclada con harina tamizada, cocida al horno moderado hasta que tome un color rubio.

Royo blanco. = Roux blanc.

El mismo procedimiento, sin que llegue a tomar color.

Salmuera. = Saumure au sel.

Sal corriente mezclada con sal nitro. Las carnes a salar deberán estar pinchadas o mechadas con aguja, a fin de que entre más fácilmente la sal; frotarlas bien y meter en terrina o tinajilla cubierta y aromatizada con laurel y tomillo; prensarla.

Salmuera líquida. = Saumure liquide.

Agua, sal nitro, sal y legumbre; meter a cocer dentro de cacerola bien estañada; ensayar la salmuera con una patata pelada; si queda al nivel y recubierta de líquido, sin llegar al fondo la salmuera, está a punto. En caso contrario, incorporar agua o dejar reducir el líquido.

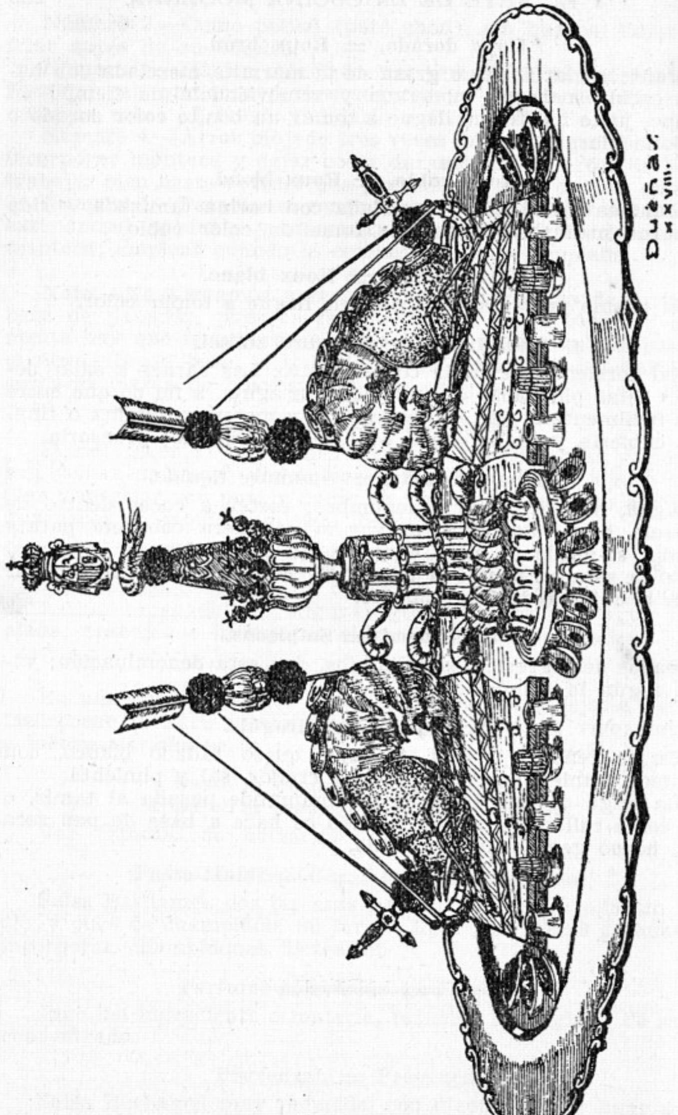
Salpicones. = Salpicons.

Dados de ingredientes culinarios, dan esta denominación; varían según la composición.

Twaroque pour piroguis.

En barreño o terrina, trabajar queso rallado blanco, con manteca manié; incorporar huevos crudos, sal y pimienta.

La miga de pan (fresca) se comprende pasada al tamiz, o sea como rallado, y el pan rallado se hace a base de pan seco y al horno generalmente dorado.



Langosta a la Parisién.

Entradas volantes diversos.
Entrées volantes diveres.

Attereaux.

Brochetas compuestas de escalopas de distintos ingredientes; envolver en una salsa reducida; panar a la inglesa, y freír; servir sobre servilletas.

Genovesa. = Génevoise.

Ingredientes: hígado de ave, molleja de cordero breseada, sesos escalfados, champiñones, trufas y fondos de alcachofas, napado en salsa Duchelles reducida; envolver en farsa y terminar.

Villeroy.

Se puede hacer con los principales ingredientes: molleja de cordero o ternera, sesos, foie-gras, crestas y huevos (riñones) de gallos; completar champiñones, trufas, lengua, jamón, etcétera, y puede darse el nombre del marcado elemento.

BARQUITAS Y TARTALETAS
BARQUETTES ET TARTALETTES

Las barquitas y tartaletas son hechas generalmente en pasta foncée (fondeado), cocidas al horno y guarnecidas de arroz crudo.

Châtillon.

Guarnecido de champiñones fileteados, ligado a la crema; cubrir de farsa de aves; glasear.

Filete de lenguado. = Filets de sole.

Guarnecido de un salpicón, de un filete de lenguado, trufa y champiñón, ligado a la salsa Normanda.

Gauloise.

Guarnecido de crestas y riñones (huevos) de gallo, ligado a la glas de vianda, montado a la manteca, recubrir de farsa de ave guarnecida con jamón picado.

Joinville.

Con guarnición del mismo nombre.

Lechecilla florentina (de pescado). = Laitanes florentine.

Guarnecer el fondo con una capa de espinacas, escalopitas, lechecilla escalfada; napar salsa Mornay; glasear.

Nantúa.

Guarnición y salsa del mismo nombre.

Victoria. = Victoria.

Guarnecer salpicón de mar, fruta y champiñón, ligar a la salsa del mismo nombre, decorar trufa y coral.

BOCADITOS. = BOUCHEER

Bocaditos (bechamelas). = Bouchées.

Generalmente se hacen en pasta de hojaldre.

Gran Duc.

Guarnecido de una gruesa juliana de trufa y puntas de espárragos, ligado con salsa Suprema; se sirve como guarnición.

Holandesa. = Hollandaise.

Guarnecidos de un salpicón de salmón ahumado, escalfado, ligado salsa holandesa; decorar ostras escalfadas.

Joinville.

Guarnecer con guarnición y salsa de este nombre.

María Rosa. = Marie Rose.

Colas de gambas, juliana de trufas, pequeñas quenelas, ligada a la salsa gambas; decorar lama de farsa atomatada al cortapastas como tapadera.

Montglas.

Salpicón de foie-gras, champiñón, lengua trufada, ligado salsa Madera; decorar lamas de trufas.

Monseigneur.

Guarnecido de lechecilla escalfada, ligado al puré de lechecilla trufada; napar salsa gambas; decorar lamas de trufas.

Périgourdine.

Guarnecido con puré de trufa ligado demi-glas Madera.

Princesa. = Princesse.

Como la reina, aumentando punta de espárragos.

Reina. = Reine.

Salpicón de mollejas de cordero o ternera, blanco de ave, champiñones y trufa, ligado salsa Suprema.

Victoria. = Victoria.

Salpicón de cabrajo o langosta y trufa; ligar salsa de este nombre.

BROCHETAS. = BROCHETTES

Son escalopas de un ingrediente principal. Mechar en brocheta el elemento, preparar, envolver en salsa duselle reducida a la manteca; hacerlo a la parrilla y servirlo con salsa maître d'hôtel.

Principales ingredientes: aves, mollejas de ternera, de cordero; riñones, etc. Ingredientes que completan: champiñón, tocino (bacon) hoja de menta, laurel, etc.

CONCHAS. = COQUILLES

Se emplean de plata, porcelana y naturales con bordura de patata Duquesa; colorear al horno o salamandra; napar el fondo con la salsa que se va a confeccionar la concha; colocar los ingredientes escalopados; cubrir misma salsa; decorar, y glasear según el caso.

CROMESQUIS. = CROMESQUIS

Farsa compuesta de un salpicón del ingrediente que se va a preparar; ligar a una salsa reducida y ligada con unas yemas de huevo; refrescar y marcar; envolver en crepas sin azúcar; bañar en una pasta de freír; freírla, dando la forma generalmente rectangular.

CROQUETAS. = CROQUETTES

La misma pasta que Cromesquis, marcas en forma de paletas redondas y aplastadas, bolas en forma costillitas, etc.; panar a la inglesa; freír a gran fritura.

Ingredientes principales: cordero, ave, caza, pescado, arroz, maíz, mariscos, etc.

Ingredientes que completan: champiñones, trufas, setas, setas negras (morilles); servir sobre servilletas con perejil frito; servir aparte la salsa más indicada del elemento que se prepara.

COSTRADAS. = CROUSTADES

Generalmente están preparadas en pasta foncée; se hacen también con patatas Duquesa en arroz o sémola, muy reducidos y ligado yema de huevos, enfriar en placa, cortar cortapastas, panar a la inglesa, freír y vaciar; las costradas se guarnecen como las tartaletas y barquitas.

L M N O P Q R

DARTOIS

Generalmente envueltos en pasta de hojaldre, rectangular, se guarnecen con sardinas, anchoas, filetes de lenguado, etc.

FONDANTES. = FONDANTS

Son croquetas hechas con puré de ingredientes principales y complementarios en forma de peras, panado a la inglesa, freír; también puede echarse fundantes con la fórmula de croquetas.

ESPUMA. = ESPUMILLA. = SOUFLÉ

Mousses, mousselines et soufflés.

Fórmulas y tipo de mousse fría.

Carne cocida del ingrediente pasado al tamiz, sazonar, montar con nata y adicionado de gelatina fría en líquido; las muselinas son mousses preparadas en pequeños moldes y los soufflés son de mousses colocados en molde a soufflé.

Frío. = Froid.

La misma pasta como fórmula y tipo.

Fórmula, tipo de soufflé caliente.

Puré del ingrediente crudo o cocido mezclado con una bechamel caliente, ligar a la yema de huevos, incorporar unas claras montadas; horno baño-maría.

Fórmula y tipo de mousse caliente.

Carne cruda de ingredientes, machacada al mortero, pasada al tamiz, montar, ligado a la nata, sobre hielo picado; incorporando, si es necesario, la clara de huevo montada; moldear y escalfar.

Soufflé de ave a la Reina. = Soufflée de volaille a la Reine.

Aves cocidas, pasadas al tamiz, salpicón de aves ligado salsa Suprema, llenar el molde a mitad con esta pasta, incorporar el salpicón y terminar de llenar con la misma farsa; cocer al horno.

Mousse de jambon au paprika rose (caliente).

Jamón crudo condimentado al paprika, operar como fórmula tipo mousse fría.

Mousse de volaille (chaud ou froid).

Ingredientes, aves, dados de trufa. Ver fórmula y tipo, decorar lama de trufa.

Rizados. = Risoles. = Rissoles.

Esta palabra indica una cosa encerrada entre dos hojas de pasta de hojaldre; frito a gran fritura y se sirve sobre servilleta y bouquet perejil frito, salsa adecuada aparte; todos los salpicones de bouches se pueden aplicar a los rizados.

PICADILLOS Y FILETEADOS. = HACHIS ET ÉMENCÉS

Americana. = Américaine.

Media parte de picados, media parte de patatas en dados cocidas en su piel; ligar salsa tomate y esparcir de patatas salteadas y perejil picado.

Abuela. = Gran mére.

Mezclar con tres cuartas partes de picadillo a voluntad, con una cuarta parte de puré de patatas, cubrir con el mismo puré, espolvorer mitad de miga de pan y mitad de queso rallado.

Buena mujer. = Bonne femme.

Picadillo fino de ave y champiñón ligado a la nata, alrededor bordura de patatas salteadas.

Cortijera (Colona). = Fermiére.

En bordura de patatas cocidas y fileteadas, picadillo de vaca, carnero, cordero o ave, mezclar con una salsa apropiada, espolvorear de pan rallado y gratinar.

Gratén. = Gratin.

En bordura de patatas Duquesa en conchas. Ver fórmula de este nombre. La misma guarnición que Colona.

Mariane.

Sobre una capa de espinacas en hojas, colocar picadillo gratinado, colocar una bordura de patatas puré.

Moussaka.

Picadillo; gratinar, colocado en centro de bordura de lama de berengena salteadas o fritas.

PILAU Y RISOTTO. = PILAW ET RIZOTTO

Preparación del arroz.

Cebolla picada y arroz revenido a la manteca, mojar el arroz con doble cantidad de consomé, sazonar, incorporar bouquet hierbas y dejarlo cocer durante quince minutos; una vez cocido incorporar algunas bolitas de manteca, para que quede algo suelto.

Preparación de aves a la Griega.

Cortar el ave en pequeños trozos, saltear a la manteca y cebolla picada, mojar con demi-glas atomatada, ligeramente guarnecida de una juliana de pimientos rojos; colocar sobre una capa de arroz Pilaw conteniendo juliana de pimiento.

Preparación de Ave Parisién.

Los trozos de pollo, salteados a la manteca, incorporado de un tomate concasé y la cocción de arroz; mezclar al sacar del horno, con fondo de ternera reducido; colocar en timbal y servir salsa tomate aparte.

Preparación de Ave Oriental.

La misma preparación que la anterior, sazonado de jengibres la salsa y el arroz, conteniendo pimientos verdes o rojos.

Preparación del carnero.

Lo mismo que el cordero.

Preparación de codornices.

Cocer las codornices; colocar en una capa de arroz pilaw, y adicionado de glas de viande, salsear jugo ligado.

Preparación de cordero.

Dados de cordero, salteados a la manteca y curry en polvo; agregar demi glas atomatada, y servirlo con bordura de Riz pilaw.

Preparación de higadillo de ave a la Turca.

Echar; saltear el higadillo de ave a la manteca y cebolla picada; mojar de demi glas atomatado; servir sobre una capa de arroz pilaw.

Parmentier.

Patatas salteadas, cubiertas de un salpicón o picadillo de carne, cubiertos de puré de patatas; espolvorear de pan rallado y gratinar.

Picadillo de ave. = Chiken hash ou emincé de volaille.

Picadillo de ave ligado a la nata, servido en timbal.

Portuguesa. = Portugaise.

Mezclar el picadillo con tomate concasé, gratinar y colocar en bordura tomates rellenos.

TIMBALES

Colocar costradas en moldes a darioles o en molde a charlota, según el caso; todas las guarniciones de "vol ou vent" o bocaditos se pueden adaptar a los timbales. Los más corrientes son:

Bontoux.

Guarnecido el timbal con Spaghettis italiana, cubrir con una guarnición de quenefas, crestas, riñones (huevos) de gallos, escalopa al blanco de ave, molleja de ternera o cordero ligado a la salsa demi glas atomatada.

Milanesa. = Milanaise.

La misma guarnición que la anterior, con Spaghetti milanesa.

VOL AU VENT

En forma redonda, hechos de pasta de hojaldre; espesor, unos dos centímetros, y cortados al corta-pastas; marcando una tapadera, cocer al horno; quitar la tapadera; vaciar el interior; guarnecer con las siguientes guarniciones: Financiera Godart Tolosana, con huevos, filetes de lenguado, Nantúa, Normanda, Cardinal o mollejas de ternera o cordero, de ave, etc.

CALLOS Y TRIPAS. = TRIPES ET GRAS DOUBLE

Se prepara en blanqueta y a la burguesa, frita a la parrilla, lionesa, pollita, etc., etc.

Moda de Caen (A la). = Mode de Caen (A la).

Pies de vaca, tripa, morro, cebolla, puerros, zanahorias, cortada en paisana, tomillo, laurel, pimienta en grano, diente de ajo, ramito de hierbas aromáticas, vino blanco, coñac, sal y pimienta de molino.

Preparación: Huesos de pie de vaca, capa de legumbres, capa de tripa, capa de morro, seguir hasta acabar los ingredientes, sazonar, mojar vino blanco y coñac, tapar herméticamente, dejándolo cocer diez horas.

CABEZAS. = TETES.

Cabeza de ternera. = Tête de veau.

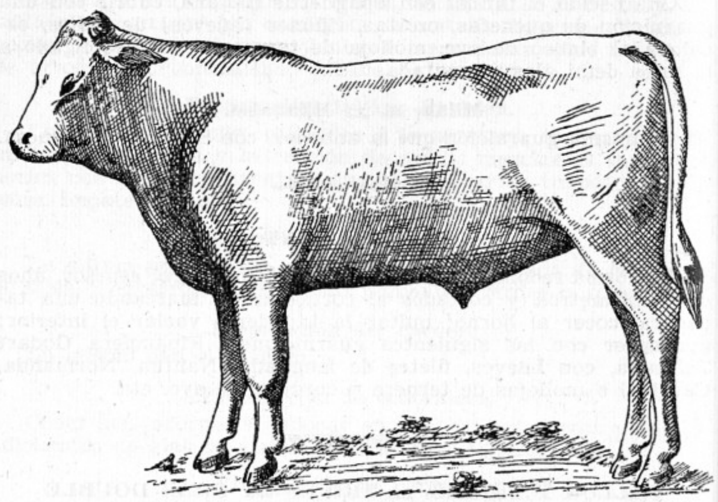
Cortado, escalfado y cocido a blanco; las guarniciones más apropiadas son: Pollita, Tortuga, Financiera, Godard y Tolosana. y como salsas vinagreta, ravigotte y tomate.

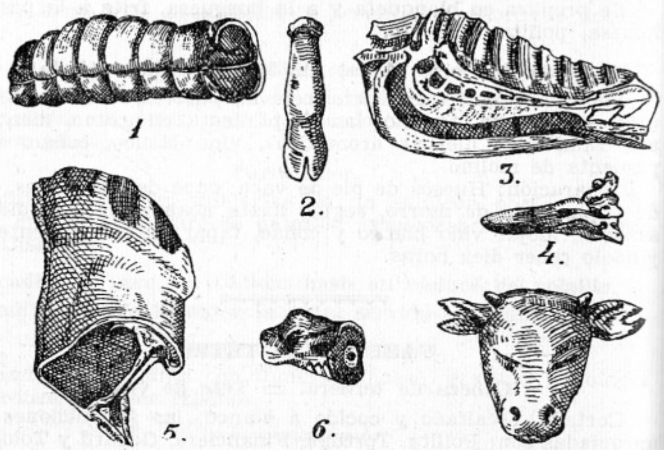
Fria. = Froid.

Acompañado de alcaparra, perejil, cebolla picada y salsa vinagreta.

L M N O P Q R

TERNERA. = VEAU.





1, Lomo deshuesado y preparado para su empleo.—2, Pata.—3, Pecho.—4, Lengua.— 5, Lomo.—6, Jarrete.—7, Cabeza.

Inglesa. = Anglaise.

Servido con una loncha de tocino, escalfado, guarnecido de ramito de perejil y patatas cocidas.

Vino blanco (Al). = Vin Blanc (Au).

Saltear a la manteca, desglasear al vino blanco, incorporar demi-glas y colocar sobre costrones largos; napar salsa vino blanco.

RELEVES Y ENTRADAS. = RELEVÉS Y ENTRÉES

Despojos. = Abatis.

Borguiñona. = Bourguignonne.

Saltear a la manteca con cebolla picada, mojar media parte de vino rojo y media de consomé blanco; sazonar, incorporar ramito hierbas aromáticas y guarnecer dados de tocino (bacón), champiñones y cebolletas.

Chipolata.

Como la anterior, guarnecer de cipolata.

Legumbres frescas. = Legumbres noveaux.

Saltear a la manteca, mojar vino blanco y cocer con zanahorias, puerros, nabos torneados y salteados; agregar judías verdes en trozos y guisantes.

HIGADO. = FOIE

Bercy.

En trozos a la parrilla, napar salsa Bercy.

Bordalesa. = Bordelaise.

En un trozo mezclado y marinado en vino blanco, hacer revenir envuelto en la piel del hígado mismo con cebolla, chalotas, setas, cortadas en juliana gruesa, mojar vino blanco y demiglas, bresear y guarnecer momento con setas salteadas Bordalesa.

Española. = Espagnole.

En loncha a la parrilla, guarnecido de tomate a la parrilla, bouquet de rondelas de cebolla frita al aceite; decorar perejil frito.

Finas hierbas. = Fines herbes.

En lonchas saltear, servir aparte salsa finas hierbas.

Fritos. = Frit.

En filetitos empanados a la inglesa, freír y colocar en bouquet, decorar perejil frito.

Inglesa (A la). = Anglaise (A la).

En lonchas o en filetes a la parrilla, intercalar loncha de tocino (bacon), guarnecido de patatas cocidas a la inglesa; salsear jugo.

Italiano. = Italienne.

En lonchas salteadas al aceite, servir aparte salsa italiana.

Lionesa. = Lyonnaise.

En loncha, saltear y colocar en corona, guarnecer el centro de cebolla, fileteado y salteado a la manteca, desgrasear con gotas de vinagre.

Provenzal. = Provençale.

Como italiana, servir aparte salsa Provenzal.

Veneciana. = Venitienne.

Como Lionesa.

PIE. = PIEDS.

Carnero, cerdo y ternera. = Mouton, porc et veau.

Se cuecen como Blanqueta, a base de jugo de limón.

Fritos. = Frits.

Blanqueta, cocer a blanco, deshuesar, panar a la inglesa y freír.

Parrilla. = Grillés.

Cocidos, empanados a la manteca fundida, pasarlos a la parrilla; servir aparte salsa Diabla.

Pollita. = Poulette.

Cocidos, deshuesados, colocar en timbal, napar salsa Pollita, espolvorear de perejil.

Tortuga. = Tortue.

Como cabeza de ternera.

RABO DE VACA. = QUEUE DE BOEUF

Chipolata.

En trozos cocidos a blanco, guarnecer chipolata.

Hochepot.

Marcar los trozos como para marmita, dos pies y unas orejas de cerdo a mitad de cocción; incorporar una zanahoria y nabos torneados, cebolletas y repollo hechos en bolas; dejarlo cocer y colocar los trozos en corona, guarnecer las legumbres al centro y alrededor tiras de oreja de cerdo.

Paisana. = Paysanne.

En trozos, sazonar, saltear con mirapoise de jamón crudo y legumbres, mojar vino tinto y fondo blanco a mitad cocción, retirar los trozos de carne, saltearlos en un plato a sauté con zanahorias y nabos blanqueados y dorados a la sartén y cebolletas; incorporar unas patatas nuevas pasando al chino el fondo; terminar de cocer y servir en cocota.

Parrilla. = Grillés.

En trozos grandes cocidos a la marmita a blanco, amostazar, panar a la manteca fundida, cocer a la parrilla y servir aparte salsa Diabla.

Rellenos. = Farcie.

Deshuesado, rellenos con una farsa compuesta de magro de vaca, tocino, miga de pan mojada en leche y bien escurrida, todo bien picado, mezclar con una trufa picada y sazonar especias y huevos, envolver como una gelatina, cocer agua salada y bresear con fondo aromático; guarnecer a voluntad.

Vinagreta. = Vinaigrette.

Blanqueada, cocida a blanco, servir muy caliente; aparte salsa vinagreta.

RIÑONES. = ROGNONS

CORDERO, CARNERO, TERNERA, CERDO Y VACA
AGNEAU, MOUTON, VEAU, PORC ET BOEUF

Americana. = Américaine.

A la parrilla, colocar sobre medio tomate a la parrilla, envueltos en una loncha de tocino a la parrilla, napar de manteca noisette dorada.

Bercy.

Escalopar, saltear, colocar en timbal y salsear salsa Bercy.

Bordalesa. = Bordelaise.

Escalopar y saltear, deglasear al vino tinto, incorporar salsa Bordalesa ligada con dados de tuétano y setas fileteadas, colocar en timbal, espolvorear de perejil.

Brochetas (En). = Brochette (En).

Cortado en dos cocer a la parrilla, napar de maître d'hôtel en la abertura, cortados en lonchitas colocar en brochetas intercalando con lonchitas de tocino, pasar a la manteca y miga de pan, cocerlo a la parrilla.

Buena mujer. = Bonne femme.

Riñones de ternera escalopa saltear, guarnecer de patatas cocote, dados de tocino (bacon) cebollitas glaseadas, ramitos de hierbas aromáticas, desgrasear, reservar el fondo, mojando al vino blanco, incorporar a la cocción, colocar la guarnición en el centro.

Cacerola. = Casserole.

Riñones de ternera sin grasa, cocer en cacerola con manteca, desgrasear, incorporar jugo ligado de ternera y servir.

Champiñones. = Champignons.

Escalopar, saltear, deglasear al vino blanco, incorporar salsa demi-glas atomatada y guarnecer champiñones fileteados y chalotas picadas.

Chateaubriand.

A la parrilla, guarnecer de ramitos de berros y patatas chateaux (cható); napar salsa mismo nombre.

Chipolata.

Como al Madera, guarnecido de chipolata.

Curry.

Saltear, colocar en timbal, napar salsa Curry, servir aparte arroz cocido al natural.

Enrique IV. = Henry IV.

A la parrilla, rellenar la apertura de salsa bernesa y guarnecer con patatas puentenuevo y berros.

Japonesa. = Japonaise.

A la parrilla, relleno de tomate concasé y la otra conteniendo una yema de huevo frito; guarnecer de patatas pajas y berros.

Madera. = Madére.

Escalopar, saltear y desglasear al vino Madera, incorporar salsa Madera, servir en timbal; esta receta sirve para toda clase de aromas de vinos.

Montpensier.

Como Madera, guarnecido de puntas de espárragos, patatas a la cuchara núm. 8, decorar lamas de trufas.

Parrilla (A la). = Grillés.

Como brochetas.

Pequeño Duque. = Petit Duc.

A la parrilla, rellenar la abertura con rábanos silvestres rallados, colocar sobre patatas Ana, decorar salsa.

Portuguesa. = Portugaise.

Cortados en dos, saltear, desglasear al Madera, incorporar demi-glas atomatada, colocar en corona sobre medios tomates cocidos al horno, guarnecer centro con tomate concasé y napar el riñón con la misma salsa.

Prado verde. = Vert-Pré.

A la parrilla, napar manteca maître d'hôtel, guarnecer de ramito de berros y patatas paja.

Tirolesa. = Tyrolienne.

A la parrilla, rellenar la abertura de tomate concasé, guarnecer de bouquet de rondela de cebolla frita.

Turbigo.

Cortados en dos, saltear, desglasear al vino blanco, incorporar demi-glas atomatada, colocar sobre costrones, guarnecer de cipolota y cabezas de champiñones, napar misma salsa.

SALCHICHAS Y CREPINETAS.
SAUCISSES ET CRÉPINETTES

La salchicha es de forma redonda y larga de crepineta larga y aplastada.

Crepineta Cenicienta. = Crépinettes Cendrillon.

Cocido en un papel impregnado de aceite, cubierto con ceniza caliente, desenvolver y servir.

Crepineta de cerdo. = Crépinettes de porc.

Farsa compuesta de carne de salchicha perejilada, envolver en la piel; se puede guarnecer la pasta con trufas picadas y decoradas con lamas; también se puede preparar con molleja de cordero, ternera, perdiz y aves, y llevan el nombre del ingrediente de que se componen.

Crepineta Liejés. = Crépinettes Liégeois.

Cocidas a la manteca clarificada, desglasear al aguardiente de ginebra, napar de jugo ligado, guarnecer de granos de jengibre aplastados.

Francfort ou Strasbourg.

Meter la salchicha en agua fría y dejar hervir; guarnecer de choucroute breseada.

Salchicha al repollo. = Saucisses aux choux.

Escalfado a la parrilla, acompañado de repollo, breseado o cocido a la inglesa.

SALCHICHAS, LONGANIZAS, CHORIZOS, MORCILLAS ANDOUILLES, ANDOUILLETES, BOUDINS BLANCS ET NOIRS

Se sirven asados a la parrilla.

OREJAS. = OREILLES

Fritos. = Frites.

Oreja de ternera blanqueada, bresear al Madera, cortar en escalopas, bañar pasta, freír y decorar perejil frito, salsa tomate aparte.

Italiana. = Italienne.

Oreja de ternera, marcar, blanquear, bresear, napar salsa italiana.

Natural. = Naturel.

Oreja de cerdo, blanquear, escalfar con hierbas aromáticas, guarnecer repollo en choucroute.

Parrilla (A la). = Grillées.

Oreja de ternera blanqueada, breseada, cortada en dos a lo largo, napar de mostaza y panar a la manteca fundida, cocer a la parrilla y servir aparte salsa Diabla.

Rellenas. = Farcies.

Oreja de ternera blanqueada, rellenar, envolver, escalfar en un fondo blanco, sacar, reducir el fondo y napar.

Tolosana. = Toulousaine.

Lo mismo que la anterior, con guarnición Tolosana.

Tortuga (En). = Tortue (En).

Oreja de ternera, blanquear y bresear, guarnecer y salsear salsa tortuga.

SESOS. = CERVELLES.

Borgoñona. = Bourguignonne.

Escalfado, colocar sobre guarnición y salsa de este nombre.

Cromesquis a la Rusa.

La misma guarnición que la anterior, envueltas en crepinetas; meter en salsa a freír, a la cerveza freír y servir aparte salsa Duchelle.

Cromesquis polonesa.

Salpicón de setas, trufas, sesos ligados a la salsa española, cortados forma rectangular, envolver en crepas sin azúcar, bañar en pasta a freír, a la cerveza freir y decorar perejil frito; servir aparte salsa finas hierbas.

Croquetas. = Croquettes.

Ver fórmulas croquetas.

Financiera. = Financiére.

Escalfados, colocar sobre costrones, guarnecer financiera, napar al Madera a la esencia de trufas.

Fritos a la inglesa. = Frite a l'anglaise.

Panar a la inglesa, freír, decorar perejil frito, servir aparte salsa tomate.

Italiana. = Italiénne.

Escalopa a crudo, pasar a la harina, saltear medio manteca y medio aceite, colocar en corona y guarnecer y al centro salsear salsa italiana.

Manteca negra. = Beurre noir o noisette.

Escalfados, escalopados, sazonar finas hierbas; unas gotas de vinagre y manteca.

Mazagrán.

Bordura de patatas Duchesse, guarnecer a gusto con lamas de trufas, escalopas de sesos, cabezas de champiñones, ligar salsa Suprema, recubrir de una capa del mismo puré, dorar al horno, napar salsa tomate y chipolata antes de servir.

Parisién. = Parisienne.

Escalfado, napar salsa Suprema, guarnecer de lamas de champiñones, decorar lama de trufa, cabeza de champiñones.

Pollita. = Poulette.

En timbal, escalopar y napar salsa Poulette.

Ravigote.

Escalopar en timbal y napar salsa ravigote.

Suflé. = Soufflée.

Bechamel ligada al puré de sesos y yemas de huevos, mezclar con clara de huevos montada, moldear y cocer al horno.

Timbal escocesa. = Timbale ecossaise.

En moldes pequeños, decorar con lengua y farsa; guarnecer el interior de un salpicón de lengua y sesos ligado salsa Suprema; cubrir de salsa, escalfar, desmoldear y servir aparte salsa escocesa.

Timbal napolitana. = Timbale napolitaine.

En pequeños moldes, guarnecido de macarrones en espiral, guarnecer el interior con un salpicón de champiñones, acabar como escocesa y sesos ligados a la demi-glas atomada. Servir salsa atomatada aparte.

Villeroy.

Escalopar, napar salsa Villeroy, panar a la inglesa, freír, decorar perejil frito, servir aparte salsa perigord.

BITOCKS. = FRICADELLES. = KEFTÉDÉS

Bitocks a la Rusa. = Bitoks a la Russe.

Carne de vaca (solomillo) picada, ligada con miga de pan remojado en leche y prensado, cebolla picada y revenida a la manteca; si es preciso, incorporar yemas de huevos, sazonar y darle la forma de tornedos; saltear a la manteca, napar de salsa samaritana.

Fricandelles.

La misma pasta que el interior; también puede hacerse con carne cocida de la siguiente manera: Una tercera parte de carne de vaca picada, dos terceras partes de puré de patatas con cebolla picada y revenida a la manteca, perejil picado y ligado con huevo entero, sazonar, mezclar todo dándole la forma de grandes tournedos; se sirven acompañados de puré de legumbres y salsas fuertes (de substancia y pimienta).

Keftédés.

La misma pasta que la anterior a crudo, sin cebolla; también se puede hacer con la carne de cerdo y ternera.

CHULETAS DE CERDO. = COTES DE PORC

Abuela. = Grand mére.

Carne picada con cebolla muy fina y revenida a la manteca, huevos, manteca y sazonar, dar la forma de chuleta, colocando un hueso; envolver en crepineta grasa del hígado de cerdo, cocerla a la parrilla muy despacio y servir parte puré de patatas.

Flamenca. = Flamande.

Saltear a fuego vivo, terminar de cocer con manzanas fileteadas.

Milanesa. = Milanaise.

Como costilla de ternera Milanesa.

Parrilla (A la). = Grillée.

Servir con salsas picantes.

Salchichera. = Charcutiere.

Saltear, napar salsa salchichero, servir aparte puré de patatas.

CHULETAS DE TERNERA. = COTES DE VEAU

Albahaca. = Basilic.

Saltear; desglasear al vino blanco; montar a la glas de viande y manteca de Basilic (Albahaca).

Bella Vista. = Belle Vue.

Bresear; decorar a voluntad con detalles de trufa y legumbres cocidas; abrillantar a la gelatina; decorar con gelatina picada.

Buena Mujer. = Bonne Femme.

Saltear y guarnecer Buena Mujer.

Cacerola. = Casserole.

Cocida en la misma, desglasear al jugo ligado.

Cocota. = Cocotte.

Lo mismo que la anterior, guarnecido de cebolletas glaseadas, champiñón salteado y patatas Cocota.

Cocota Paisana. = Cocotte Paysanne.

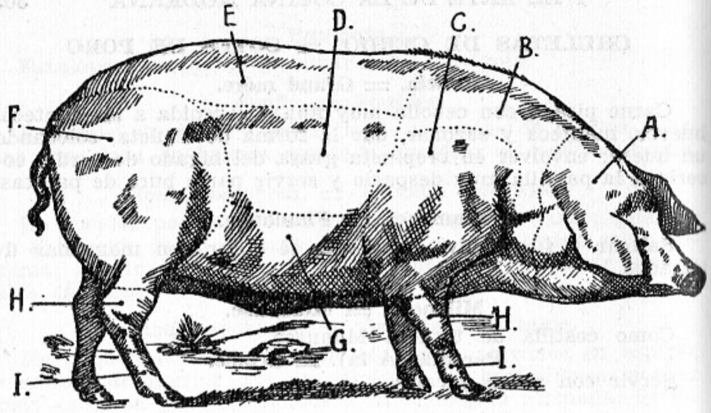
En cocote, con guarnición Paisana.

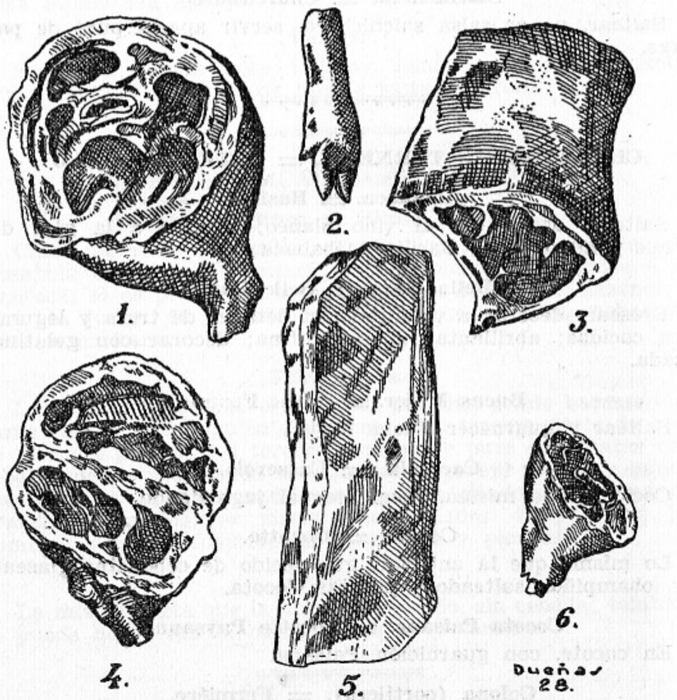
Colona (cortijera). = Fermiére.

En cocota, con guarnición Colona.

L M N O P Q R

CERDO. = PORC





1, **Jamón o pierna.—2, Mano.—3, Chuletas.—4, Espaldilla.—5, Tocino.—6, Jamoncito (Jambonneaux).**

Financiera. = Financiére.

Saltear y guarnecer Financiera.

Finas hierbas. = Fines herbes.

Saltear; desglasear al vino blanco y finas hierbas.

Jugo (Al). = Jus (Au).

Como Cacerola.

Maintenon.

Como costilla de cordero.

Marigny.

Saltear; guarnecidas de tartaletas de guisantes y costroncitos de judías verdes, alternando; saltear jugo ligado.

Milanesa. = Milanaise.

Como escalopa de ternera.

Napolitana. = Napolitaine.

Panar, saltear y guarnecer de Napolitana; salsear jugo ligado.

Orleanesa. = Orléanaise.

Salteado, guarnecer Orleanesa y salsear jugo ligado.

Orloff.

Como costillita Maintenon; incorporar una lamita de trufa en la guarnición de Orloff.

Papillote. = Papillote.

Saltear y preparar como salmonete Papillote.

Perigourdina. = Périgourdine.

Saltear; envolver en un picadillo de cerdo ligado al puré de foie-gras trufado; envolver en crepineta; cocer a la parrilla lentamente; servir aparte salsa Perigord.

Pojarski.

Farsa de ternera, adicionada miga de pan remojada en leche y seca; ligar a la nata; sazonar; darle la forma de chuletas; colocar un hueso imitando la chuleta; panar a la inglesa; saltear a la manteca y guarnecer a voluntad.

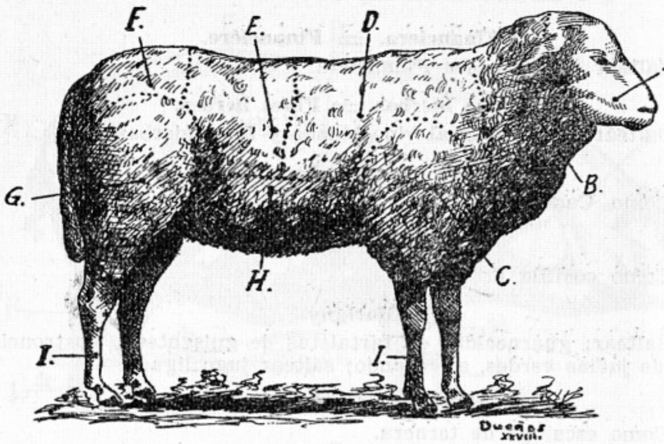
Prado Verde. = Vert Pré.

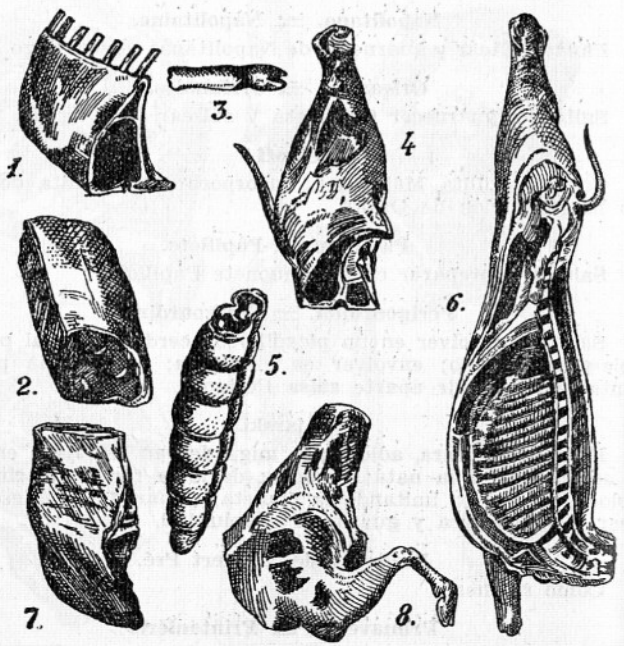
Como riñones.

Primaveral. = Printaniére.

Breseada; guarnición primaveral; fondo de ternera ligado al Madera.

CORDERO O CARNERO





1, Carre limpio (preparado).—2, Silla.—3, Pata o mano.—4, Pierna.—5, Espaldilla deshuesada.—6. Medio cordero (interior).—7, Pecho.—8, Espaldilla.

Provenzal. = Provençale.

Como costillita de carnero.

Rubéns (frío).

Guarnecer la cara de lonchitas de lúpulo; napar salsa tomate a la gelatina y terminar decorando Bella Vista.

Trufas. = Truffes.

Saltear; guarnecer de un lado lamas de trufas; desglasear al perfume de trufa y glas de viande; montar con manteca y napar.

Vichy.

Saltear, guarnecer Vichy y jugo ligado.

Zíngara.

Como escalopes.

COSTILLAS, COSTILLITAS. = COTES, COTELETTES CHOPS

Bella Vista. = Belle Vue.

Ver costilla de ternera mismo nombre.

Pastora. = Bergére.

Panar; saltear a la manteca; colocar en corona, alternando con lonchas de jamón a la parrilla; guarnecer el centro con bouquet de patatas paja, y, alrededor, setas negras (morilles) salteados y cebolletas glaseadas.

Bretona. = Bretonne.

Panar; saltear; colocar en turbante; guarnecer el centro de judías a la Bretona; salsear jugo ligado.

Caliente frío. = Chaud froid.

Como chaud froid (caliente frío). Ver en fondos de cocina.

Carignan.

Panar a la Milanesa; saltear; colocar en corona; guarnecer el centro de crestas y riñones (huevos) de gallo estofado; servir aparte salsa tomate.

Charleroi.

Saltear de un lado y rellenar con un puré de cebolla (soubise); napar a la inglesa y cocer el otro lado, salteado a la manteca; glasear salamandra y salsear jugo ligado; guarnecer a voluntad.

Cyrano.

Saltear a la manteca; colocar en corona; alternar con costrones, forma de corazón frito; guarnecer alrededor con fondo de alcachofas, guarnecido de un puré de foie-gras y lama de trufa; servir aparte salsa Chateaubriand.

Cordero y carnero. = Agneau et Mouton.

A la parrilla se sirve, acompañado de legumbres o puré.

Financiera. = Financiére.

Marcar una parte de las chuletas, para rellenar de una farsa a trufa; unir los dos extremos y cocer breseadas; glasear y colocar en corona; guarnecer el centro de Financiera.

Italiana. = Italienne.

Panar a la milanesa; saltear; colocar en corona; guarnecer el centro de unos cuartos de alcachofas a la salsa Italiana clara.

Maintenon.

Saltear de un lado; rellenar de una farcha Maintenon y terminar de cocer por el otro lado a la manteca; salsear Perigod; pasar a la salamandra.

Mariscal. = Maréchal.

Panar a la inglesa; cocer a la manteca; colocar en corona; decorar sobre cada pieza una lama de trufa; guarnecer el centro con puntas de espárragos.

Minuta. = Minute.

Cortar muy fino; saltear a fuego vivo; servir sobre plato trinchero caliente con salsa Maître d'hôtel.

Mosquetera. = Mousquetaire.

Marinar, saltear de un lado al aceite, cubrir de Duselle seca a las finas hierbas; terminar de cocer al horno; colocar en turbante; guarnecer el centro de ragout de champiñones y fondos de alcachofas ligados a la salsa Duselle.

Orsay.

Saltear; colocar en corona; guarnecer el centro de una gruesa juliana de champiñones, trufa y lengua, ligado a un buen veloute.

Parisién. = Parisienne.

A la parrilla; guarnecer Parisién.

Pompadour.

Salteado, guarnecer de fondos de alcachofas, guarnecido de un puré de lentejas y patatas en croquetas redondas.

Provenzal. = Provençale.

Saltear de un lado; guarnecer de farsa Provenzal; terminar de cocer al horno; guarnecer el centro de champiñones a la parrilla, conteniendo olivas rellenas; cordón de salsa Provenzal.

Reforma. = Reforme.

Panar a la manteca miga de pan, guarnecido de jamón picado muy fino; salsa Reforme, y decorar cordón salsa grosella alrededor.

Sévigné.

Salteado de un lado, cubrir de una pasta compuesta de salpicón, de fondo de alcachofas y champiñón; panar a la inglesa y terminar de cocer al horno; guarnecer lechugas breseadas y champiñones a la parrilla; salsa Colbert.

Villeroy.

Como toda preparación a la Villeroy.

ESCALOPES, GRANADINS ET MEDAILLONS

ESCALOPES, GRANADINS ET MEDAILLONS

TERNERA (Español)	VEAU (Francés)	VEAL (Inglés)

Champiñones. = Champignons.

Panar a la inglesa; saltear; servir aparte salsa Champiñón.

Fritti.

Pequeñas escalopas salteadas al fuego vivo, el jugo ligado, beurre noisette y decorar costrones.

Granadina. = Grenadins.

Son escalopas mezcladas al tocino saladillo; las guarniciones más propias son las siguientes: Crosnes, cazador, espinaca en hojas, financiera, japonesa, jardinera, guisantes, puntas de espárragos y macedonia. Además de todas clases de purés de legumbres.

Holstein.

Panar a la inglesa; saltear; colocar sobre los escalopes un huevo cocido a la manteca; formar una rejilla de filetes de anchoas; napar manteca dorada y jugo ligado.

Inglesa. = Anglaise.

Panar a la inglesa; saltear y colocar, intercalando lonchas de jamón a la parrilla; napar beurre Noisette.

Milanesa. = Milanaise.

Panar a la inglesa; saltear; guarnecer Milanesa.

Nata. = Créme.

Saltear; desglasar a la nata jugo y limón, y napar.

Paprika.

Espolvorear de Paprika; saltear; desglasear a la nata; napar.

Yorkshire.

Como a la inglesa, con unas lonchas de jamón a la parrilla y alcaparras.

Vienesa. = Viennoise.

Panar; saltear; guarnecer la fuente con un cordón de yema de huevos duros, otro de clara cocida y otro de perejil picado sobre la escalopa; una lonchita de limón pelado a vivo, y sobre ésta, un filete de anchoas, rollado, rellenas de alcaparras; napar manteca dorada (noisette); en el fondo, jugo ligado.

Zíngara.

Panar a la inglesa; salsear guarnición y salsa Zíngara núm. 1.

NOISETTES, TOURNEDOS Y FILETES MIGNONS
NOISETTES, TOURNEDOS ET FILETS MIGNONS

CORDERO, CARNERO Y VACA

Alejandra. = Alexandra.

Saltear; guarnecer lamas de trufas y un cuarto de alcachofas.

Alsaciana. = Alsacienne.

A la parrilla, sobre costrón; guarnecer de choucroute breseada.

Banquera. = Banquiere.

Saltear; deglasear al vino madera y demi glas; colocar sobre costrón y guarnecer bauquiere.

Bella Elena. = Belle Héléne.

A la parrilla, guarnecido patatas paja, fondos de alcachofas, rellenas de bearnesa, y berro.

Bercy.

Como entrecote del mismo nombre.

Bearnesa. = Béarnaise.

Como entrecote de este nombre.

Byzantine.

A la parrilla, colocar sobre costrones; guarnecer costradas de patatas Duquesa, rellenas de puré de coliflor a la nata, lechugas breseadas y rellenas; salsa Madera aparte.

Blanquizca. = Blanchette.

Salteados, desglasear al vino Madera y demi glas; napar salsa Bordalesa, conteniendo juliana de trufas, champiñones y jamón; rondelas de tuétano encima.

Bohemiana. = Bohemienne.

Salteado, colocado sobre zócalo de Risotto, napar de tomate concasés y rondelas de bebollas fritas.

Bonita. = Mignon.

Saltear, desglasear al vino Madera y demi-glas, napar y colocar sobre el tournedo quenefas redondas y encima lamas de trufas, guarnecer alrededor fondos de alcachofas rellenos de guisantes o puré de guisantes.

Bordalesa. = Bordelaise.

Como entrecote a la Bordalesa.

Brehan.

Salteada y deglaseada al vino Madera y demi glas guarnecidos de fondos de alcachofas, rellenos de puré de habas verdes y coliflor; napar salsa holandesa; patatas natural alrededor.

Bristol.

Salteada, deglasear al vino Madera, y fondo de ternera, guarnecidos de croquetas de Rizotto, flageolets a la manteca, patatas chateau (cható).

Bruselense. = Bruxeloise.

Salteados; deglaseado al vino Madera y demi glas, guarnecidos de coles de Bruselas, endives breseados y patatas chateau; napar con deglaseado.

Castellana. = Chatelaine.

Salteado, deglasear vino blanco y fondo de ternera; guarnecer fondo de alcachofas y patatas Noisette.

Catalina. = Caterine.

Salteados, deglasear al vino blanco y Bordalesa al vino blanco atomatado; colocar sobre costrones, y patatas Macaire y rondelas de tuétano sobre los tournedos.

Catalana (A la). = Catalane (A la).

A la parrilla, colocar sobre fondo de alcachofas; alrededor, guarnecido de tomate a la parrilla; servir jugo ligado aparte.

Cazador. = Chasseur.

Salteados, deglasear vino blanco y salsa Cazador; napar misma salsa.

Cenicienta. = Cendrillon.

Salteados, colocar sobre fondo de alcachofas rellenas de puré de cebolla (subise) trufada; jugo ligado atomatado alrededor.

Champiñones. = Champignons.

Como entrecote de este nombre.

Chartres.

Salteados, desglasear al jugo de estragón, napar, decorar hojas de estragón blanqueadas, guarnecido de patatas chateau (cható).

Corzo. = Chevreuil (En).

Marinar y saltear al aceite, napar salsa pimentada, servir aparte puré de castañas.

Choisy.

Saltear, desglasear al vino blanco y demi-glas, colocar sobre costrones, napar y guarnecer lechugas breseadas y patatas chateau (cható).

Choron.

A la parrilla, colocado sobre una salsa bernesa atomatada, guarnecido de fondos de alcachofas rellenos de guisantes y patatas noisettes.

Clamart.

Salteados, desglaseados al vino Madera y jugo, ligado, guarnecidos de fondos de alcachofas, rellenos de guisantes o puré de guisantes.

Clermont.

Saltear, desglasear vino Madera y jugo ligado, napar y guarnecer cebolla rellena y cuartos de pequeñas alcachofas.

Colbert.

Saltear, desglasear vino Madera y glas de carne, montar con manteca, colocar sobre costrones hechos de croquetas de aves, napar y guarnecer huevos fritos con lamas de trufas encima.

Colona (Cortijera). = Fermière.

Saltear, desglasear, guarnecer Colona.

Continental.

A la parrilla, guarnecer champiñon y tomate a la parrilla, patatas suflé, berros, servir aparte salsa maître d'hôtel.

Crécy.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas, guarnecer zanahorias torneadas y salteadas a la mantequilla.

Delfina. = Dauphine.

Saltear, napar salsa Madera, guarnecer patatas Dauphine.

Deslignac.

A la parrilla, colocados sobre salsa Choron, decorar patatas chateau (cható).

Dubarry.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas, alrededor pequeños bouquet de coliflor, napados a la salsa Mornay y glasear.

Dugléré.

Saltear, colocar sobre costrones, guarnecidos tomates enteros cocidos y pelados endive y champiñones, napar demi-glas.

Duquesa. = Duchesse.

A la parrilla, colocados sobre costrones y patatas Duquesa, napar salsa chateau (cható).

Embajada. = Ambassade.

A la parrilla, salsa Choron sobre la pieza; colocar sobre costrón y guarnecer de fondo de alcachofas guarnecidos de pepinos torneados y estofados.

Embajadora. = Ambassadrice.

Saltear, desglasear al vino Madera y jugo ligado y guarnecer de higadillo de ave, champiñones salteados, crestas y riñones(huevos) de gallo, lechugas, breseado y patatas a la cuchara núm. 8.

Enrique IV. = Henry IV.

Como entrecôte Henry IV.

Favorita. = Favorite.

Saltear, desglasear al vino Madera y demi-glas; colocar sobre costrones, guarnecer foie-gras, sobre el foie-gras lamas de trufas, a cada lado bouquet de puntas de espárragos, napar sobre los tournedos.

Florentina. = Florentine.

A la parrilla, colocado sobre una capa de espinacas en ramas, napar salsa Chateaubriand, guarnecido de croquetas de sémola.

Florista. = Fleuriste.

Saltear, desglasear vino blanco y demi-glas, napar y colocar sobre medios tomates rellenos de jardinera.

Forestal. = Forestiére.

Saltear, colocar sobre costrones fritos y guarnecidos de setas negras (morilles), salteados, tocino (bacon) y patatas Parmentier.

Gastrónomo refinado. = Gourmets.

Abrirlos sobre el costado, rellenarlos de foie-gras, empanar a la inglesa, saltear, desglasear al vino Madera, esencia de trufa, demi-glas, colocar lamas de trufa sobre el tournedo, guarnecer cabezas de champiñones y patatas chateau (cható).

Givry.

Saltear, desglasear al coñac y salsa diabla, napar y guarnecer patatas Parmentier, dados de fondos de alcachofas, rondelas de cebollas fritas y perejil frito.

Gran Duque. = Grand Duc.

Saltear, desglasear al vino Madera y salsa Perigourdine, colocarlo sobre rondela de tuétano y lamas de trufa sobre el tournedo, napar y guarnecer bouquet puntas de espárragos.

Gran Venado. = Grand Veneur.

Marinar, saltear al aceite, napar salsa Gran Veneur.

Helder.

Saltear, desglasear vino Madera y fondo de ternera, cordón de bearnesa sobre el tournedo, el centro guarnecido de tomate concasé, alrededor patatas Parmentier.

Italiana. = Italienne.

Saltear, desglasear salsa italiana ligera, guarnecer cuartos de alcachofas a la italiana.

Japonesa. = Japonaise.

Saltear, desglasear demi-glas, colocar sobre costrones de patatas en croquetas, guarnecer costradas rellenas de crosnes a la nata.

Judic.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas, napar y guarnecer garnitura Judic.

Lakmé.

Saltear, colocar en una cabeza de champiñón, a la parrilla sobre un zócalo de puré de habas a la crema, alrededor cordón de jugo ligado.

Lionesa. = Lyonnaise.

Como entrecôte de este nombre.

Lucullus.

Saltear, desglasear salsa Perigueux, colocar el tournedo sobre costrones, encima una cabeza de champiñón y lamas de trufas, alrededor guarnecer con crestar y riñones (huevos) de gallo, bouquet de puntas de espárragos y napar.

Magdalena. = Madéleine.

Saltear, desglasear vino blanco, extracto de carne montado con manteca, napar y guarnecer fondo de alcachofas rellenos de soubise (puré de cebolla) y timbales de puré de judías blancas.

María Teresa. = Marie Thérése.

Saltear, desglasear demi-glas atomatado, napar guarnecer timbales de rizotto guarnecido de lamas de trufas.

Marigny.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas, napar y guarnecer patatas fondantes y tartaletas rellenas de guisantes y judías verdes cortadas en trozos.

Mariscal. = Maréchal.

Como côte de mouton del mismo nombre.

Mascota. = Mascotte.

Saltear, desglasear vino blanco y jugo ligado, napar y guarnecer Mascota.

Marsellesa. = Marseillaise.

Saltear, colocar sobre costrones, napar salsa Provenzal, guarnecer de filetes de anchoas rolladas rellenas de una oliva deshuesada, alrededor tomate Provenzal y patatas risoles (rizados).

L M N O P Q R

Marquesa. = Marquise.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas, colocar sobre costrones, napar y guarnecer Marquesa.

Massena.

Saltear, desglasear salsa Perigueux sobre el tournedo, colocar unos fondos de alcachofas, relleno de rondelas de tuétano, napar y servir.

Melba.

Saltear, desglasear vino de Oporto y demi-glas, napar, guarnecer pequeños tomates rellenos de un salpicón de ave, trufa y champiñones ligados a la veloute y gratinado; lechugas breseadas.

Mejicana. = Mexicaine.

Saltear, desglasear jugo y tomate apimentado, colocar sobre cabezas de champiñones a la parrilla, rellenos de tomates concasé, napar y guarnecer pimientos dulces a la parrilla.

Médicis.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas, salsa Nearnesa sobre el tournedo y guarnecer Médicis.

Mireille.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas atomatada, colocar sobre costrones hechos en patatas Mireille y salsear.

Mirabeau.

Como entrecôte que lleva el mismo nombre.

Mirette.

Saltear, desglasear vino blanco y extracto de carne montado con manteca, napar y guarnecer patatas Mirette.

Montpensier.

Saltear, desglasear salsa vino Madera y demi-glas adicionado de una juliana de trufas, salsear y guarnecer de fondos de alcachofas rellenas de puntas de espárragos ligados a la manteca.

Montmorency.

Saltear, desglasear al vino blanco y demi-glas, colocar sobre costrones, salsear y guarnecer guarnición Montmorency.

Montgolfier.

A la parrilla sobre los tournedos, colocar manteca maître d'hôtel, guarnecer patatas souflé.

Mundana. = Lorette.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas, colocar sobre costrones, napar y guarnecer croquetas de ave y tartaletas rellenas de puntas de espárragos y lamas de trufas encima.

Nancy.

Como Rossini, sin trufas.

Napolitana. = Napolitaine.

Saltear, alrededor salsa tomate y guarnecer garnitura napolitana.

Nizarda (de Niza). = Niçoise.

Saltear, desglasear al vino blanco y jugo ligado atomatado, guarnecer garnitura Niçoise.

Opera.

Saltear, desglasear vino de Oporto y demi-glas, colocar sobre tartaletas rellenas de higadillos de aves salteados y ligados a la salsa Madera, salsear y alrededor costradas rellenas de puntas de espárragos.

Parisién. = Parisienne.

Saltear, desglasear vino de Madera y demi-glas, salsear, guarnecer garnitura Parisién.

Parmentier.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas, salsear, guarnecer patatas Parmentier.

Perigourdine.

Como Rossini, sin foie-gras.

Peruviana. = Peruvienne.

A la parrilla, salsear salsa tomate ligera, guarnecer oxalideo farcis.

Pequeño Duque. = Petit Duc.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas, colocar sobre tartaletas rellenos de puré de aves a la nata, guarnecer bouquet de puntas de espárragos y lama de trufa encima.

Pompadour.

Saltear, desglasear salsa Perigueux, salsa Choron encima, cordón salsa Perigueux, guarnecer de fondos de alcachofas rellenos de patatas a la cuchara núm. 13, dorados a la manteca.

Portuguesa. = Portugaise.

Saltear, desglasear jugo ligado atomatado, guarnecer tomate concasé, espulverizados de finas hierbas de glacé alrededor.

Prado Verde. = Vert-Pré.

Como riñones del mismo nombre.

Princesa. = Princesse.

Saltear, desglasear vino blanco y demi-glas, salsear, colocar lama de trufas sobre el tournedo, guarnecer alrededor bouquet de puntas de espárragos.

Provenzal. = Provençale.

Saltear, guarnecer y salsear.

Rachel.

Saltear, desglasear salsa bordalesa, colocar sobre costrones guarnecidos, fondos de alcachofas rellenos de rondelas de tuétano, salsear.

Regencia. = Régence.

Saltear, colocar sobre costrones, guarnecer garnitura Regencia.

Renacimiento. = Renaissance.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas, guarnecer garnitura Renacimiento.

Richemont.

Saltear, desglasear vino Madera y jugo ligado, agregándole paisana de morilles (setas negras) y trufas, salsear.

Rico, bueno. = Riche.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas sobre el tournedo, colocar rondelas de foie-gras y lamas de trufas, salsear, guarnecer, alrededor fondo de alcachofas rellenas de puntas de espárragos.

Rivoli.

Saltear, desglasear salsa Perigueux, colocar sobre costrones de patatas Ana, salsear.

Rossini.

Saltear, desglasear vino Madera, esencia de trufas y demi-glas sobre el tournedo, colocar escalopa de foie-gras y lamas de trufas, salsear.

Strasbourgeoise.

Como Nancy.

Setas (negras). = Morilles.

Saltear, desglasear vino blanco y demi-glas, salsear y guarnecer de setas salteadas.

Sarah Bernhardt.

Saltear, desglasear al Oporto y demi-glas, colocarlo sobre costrones, rondelas de tuétano y lamas de trufas, salsear y guarnecer pequeños tomates pelados y cocidos al horno, lechuga breseada.

San Gotardo. = Saint Gothard.

A la parrilla, colocar sobre costrones, guarnecer de medios tomates a la parrilla rellenos de salsa Bearnesa y patatas souflé.

San Germán. = Saint Germain.

Saltear, salsear salsa Bearnesa, guarnecer garnitura Saint Germain.

San Florentin. = Saint Florentin.

Saltear, salsear salsa Bordalesa al vino blanco, guarnecer garnitura Saint Florentin.

Tívoli.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas, colocar sobre costrones, salsear y guarnecer con champiñones a la parrilla rellenos de crestas y riñones (huevos) de gallo ligados a la salsa Suprema, bouquet de puntas de espárragos.

Tirolesa. = Tyrolienne.

Como entrecôte del mismo nombre.

Trufas. = Truffes (Aux).

Saltear y desglasear vino Madera y demi-glas adicionado bolas de trufas a la cuchara núm. 10.

Tuétano. = Moelle.

A la parrilla sobre los tournedos, rondelas de tuétano, salsear salsa tuétano.

Valencia. = Valence.

Saltear, desglasear vino blanco y demi-glas adicionado de garnitura Financiera, salsear y guarnecer de croquetas de Nulles redondas y aplastadas.

Valenciana. = Valenciennes.

Saltear, desglasear de vino blanco y demi-glas, colocar sobre capa de arroz pilaw, conteniendo pimientos morrones, salsear.

Valentín.

Como Portuguesa, agregarle bolas de patatas doradas hechas a la cuchara núm. 8.

Valois.

Saltear, desglasear al vino blanco y demi-glas adicionado de fondos de alcachofas picadas, colocar sobre costrones de patatas Ana, salsear.

Vatel.

Saltear, desglasear vino blanco y demi-glas, colocar en costrones hechos de patatas Ana, bordura de puré de guisantes frescos y el centro guarnecido de tomate concasé, espolvorizando de estragón picado; guarnecer de setas salteadas y endivas al jugo.

Verdi.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas, colocar sobre costrones de foie-gras, salsear salsa soubise (cebolla), glasear, guarnecer crustade de patatas Duquesa, rellenas de bolas de zanahoria a la manteca y lechuga breseada.

Victoria.

Saltear, desglasear vino Madera y demi-glas, colocar sobre croquetas de aves redondas y aplastadas, guarnecer tomates rellenos de un puré de champiñón y glaseados, salsear.

Voisin.

Saltear, desglasear al jugo de estragón, guarnecer de davioles de espinacas a la farsa de ave y escalfados colocar sobre costrones de patatas Ana, napar salsa del deglaseado.

Zíngara.

Saltear, desglasear, agregar garnitura Zíngara, salsear.

MOLLEJAS DE TERNERA Y CORDERO
RIS DE VEAU ET D'AGNEAU

Preparación.

Las mollejas deben estar bien limpias y desangradas al agua corriente, blanquearlas, y bien preparadas, mechadas al tocino, breseada con fondos aromáticos y tomates frescos, mojando con fondo de ternera dorado.

Bonne Maman.

Bresear sobre una gruesa juliana de legumbres, mojar con fondo de ternera, servir en cocote y salsear con fondo reducido.

Envolver en papel impregnado de aceite, cocer; a mitar quitar el papel y terminar de cocer rodeado de un buen jugo de ternera para glasear; salsa y guarnición a voluntad.

Cajas (En). = Caisse (En).

Escalopes de mollejas escalfados, colocados en cajas o cajitas, guarnecer de trufa y champiñón, napar salsa Suprema.

Champiñones. = Champignons.

Mechado con trufa bresear, glasear alrededor salsa Suprema al puré de champiñón guarnecido de una juliana de trufa, guarnecer en tartaleta a la farsa de ave, forrado de un salpicón de trufa ligado al demi-glas.

Champignons.

Bresear, guarnición y salsa champiñón.

Condesa. = Comtesse.

Mechar a la trufa, bresear, glasear, guarnecer de lechuga breseada y gruesa quenefa, alternando; salsear fondos, reducido y ligado.

Conchas. = Coquilles.

Ver fórmula tipo en entradas volantes.

Crépinettes.

Ver fórmulas tipo en entradas volantes.

Costrada. = Croustades.

Ver fórmulas tipo en entradas volantes.

Demidoff.

Mechado al tocino y trufa, bresear a mitar y terminar de cocer con paisana de legumbres cortadas en forma de cresta de gallo, lamas de trufas y fondo del breseado reducido pasado y desgrasado.

Escalopas. = Escalopes (En).

Breseado y aplicar las mismas guarniciones y costillas de ternera.

Espinacas. = Epinard (Aux).

Bresear, napar jugo ligado y guarnecer puré de espinaca.

Excelsior.

Mechados con trufas, escalfados con fondo blanco, guarnecido de bouquet de quenefas tres colores (lengua picada en la farsa, trufas picadas y farsa natural), napar salsa cebolla (soubise), ligeramente guarnecido de una juliana de trufa, champiñón y lengua.

Financiera. = Financiére.

Breseado, guarnición y salsa del mismo nombre.

L M N O P Q

Florentina. = Florentine.

Breseado, colocar sobre una capa de espinacas en hojas salteada a la manteca, napar fondo reducido alrededor.

Gastrónomo refinado. = Gourmets.

Breseado a la tercera parte de su cocción, colocar en una cocota con lama de trufa y escalopa de foie-gras crudo, incorporar fondo del breseado, tapar herméticamente con una pasta a choux, dejar cocer algunos minutos y servir en la misma cocota.

Godard.

Bresear salsa y guarnición del mismo nombre.

Guisantes. = Petits Pois.

Breseado, glasear, guarnecer de guisantes nuevos ligados a la mantequilla.

Judic.

Bresear, colocar sobre costrón, guarnecer lechuga breseada, lama de trufas; napar salsa Madera guarnecida de crestas y riñones (huevos) de gallo.

Jugo (Al). = Jus (Au).

Breseado, servir en cocota con fondo del breseado reducido y pasado encima.

Maintenon.

Breseado, glasear, colocar sobre costrón, guarnecer puré de soubise (cebolla), lamas de trufas y alrededor salsa Suprema.

María Estuardo. = Marie Stuard.

Mechado con lengua y trufa, breseado, guarnecer con puré de raíz de apio (celeri rave), decorar detalle de hojaldre.

Montpensier.

Como tournedos de este nombre.

Montglas.

Breseado y glaseado, desglasear el fondo del breseado al vino Madera, reducir e incorporar demi-glas, guarnecer de un cuarto de trufas y foie-gras.

Nesselrode.

Breseado, guarnecer puré de castañas y napar con el fondo del breseado pasado a la estameña y reducido.

Orloff.

Bresear, colocar en cocota con apio breseado, juliana de trufa, napar con el fondo pasado y reducido, cerrar herméticamente y servir en la misma cocota.

Parisién. = Parisienne.

Mechar a la trufa y lengua, bresear, glasear, napar del fondo del breseado, guarnición Parisién.

Parrilla San Germán. = Grillée Saint Germain.

Guarnición del mismo nombre.

Papillotte.

Escalopa de molleja braseada y preparada como salmón en Papillotte.

Pollita. = Poulette.

Escalopa de molleja de ternera o cordero enteras, breseadas a blanco, napar salsa Pollita.

Princesa. = Princesse.

Breseado, glaseado, guarnecer puntas de espárragos, lamas de trufa y fondo del breseado pasado y reducido.

Raquel. = Rachel.

Breseado, glasear, guarnecer con fondo de alcachofas conteniendo lama de tuétano escalfado y salsa Bordalesa, perejil picado sobre el tuétano; salsear del fondo breseado reducido y pasado.

Regencia. = Régence.

Mechar con trufas, bresear a blanco, guarnición Regencia, fondo reducido.

Richelieu (frío).

Como Bonne Maman. Con abundante fondo, incorporar juliana de trufa, enfriar y servir en la misma cocota.

Real. = Royal.

Como Regencia.

Timbal Conde.

Fondos guarnecidos de champiñones fileteados y salteados a la manteca, capas de escalopas de mollejas breseadas y rellenas de farsa de ave trufada, escalfar y colocar en turbante, guarnecer al centro de trufas fileteadas ligada a la salsa Madera; servir aparte salsa Madera.

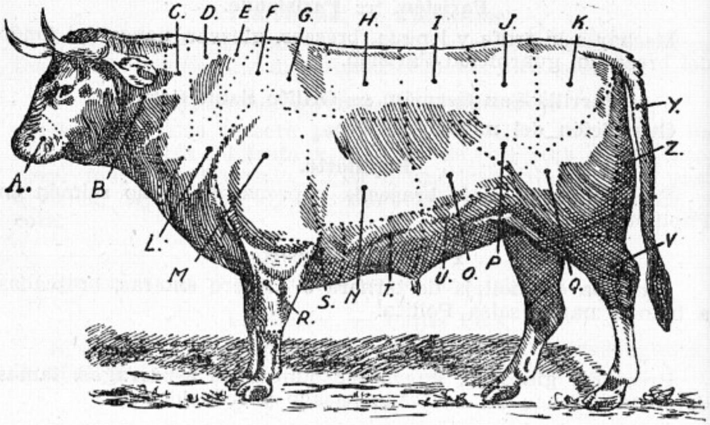
Tolosana. = Toulousanne.

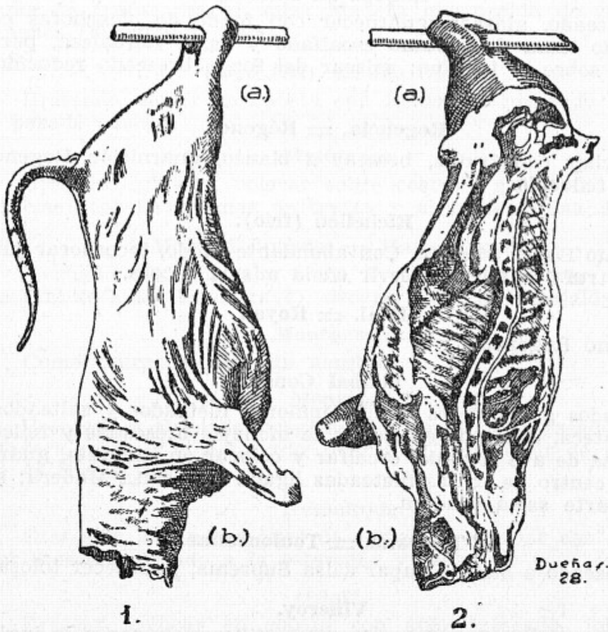
Breseado a blanco, napar salsa Suprema, guarnecer tolosana.

Villeroy.

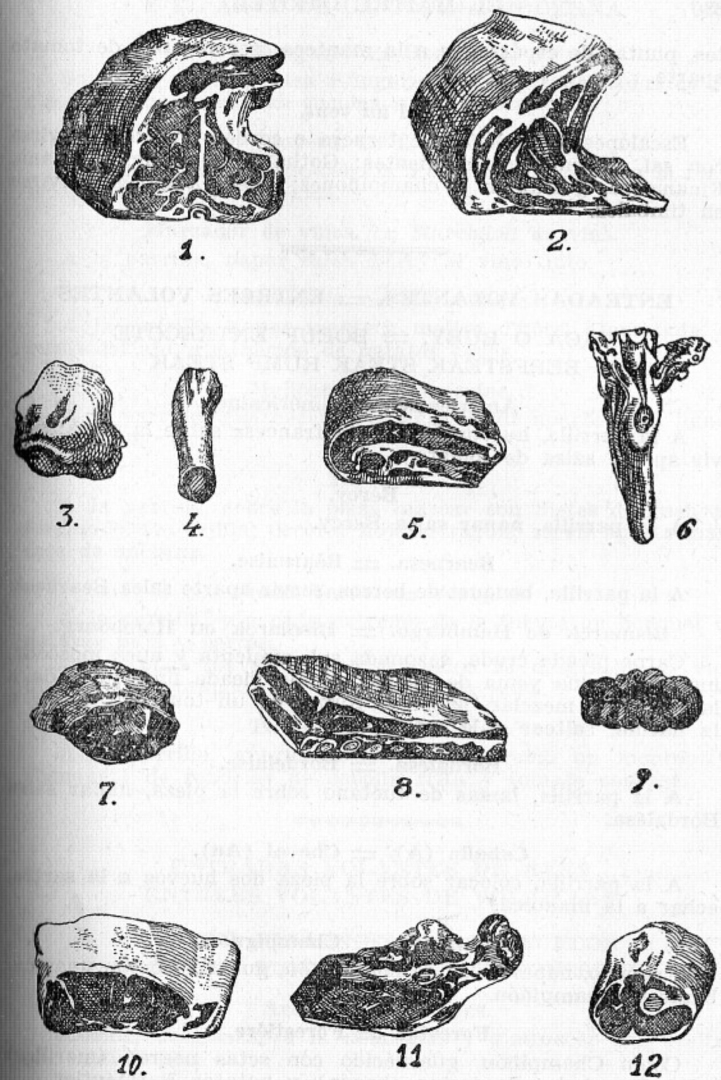
En escalopes bañados a la salsa Villeroy, panar a la inglesa a gran fritura, colocar en corona, guarnecer el centro guisan-

VACA. = BŒUF





1, Vista exterior de media vaca.—2, Vista interior de media vaca.—(a) Cuarto trasero.—(b) Cuarto delantero.



1, Medio lomo de vaca.—2, Primeras chuletas.—3, Morro.—4, Hueso de tuétano.—5, Pecho.—6, Lengua.—7, Trozo de jarrete delantero.—8, Plano de costillas.—9, Riñón.—10, Lomo deshuesado.—11, Cadera.—12, Trozo de jarrete trasero.

L M N O P Q

tes, puntas de espárragos a la manteca; servir salsa de tomate aparte.

Vol au vent.

Escalopes de mollejas de ternera o cordero; pueden servirse con sal, guarniciones siguientes: Gothard, Regencia, Tolosana, Financiera, guisantes y champiñones; puede también servirse en timbales.

ENTRADAS VOLANTES. = ENTRÉES VOLANTES

VACA O BUEY. = BOEUF ENTRECOTE BEEFSTEAK STEAK RUMP STEAK

Americana. = Américaine.

A la parrilla, huevos fritos a la francesa sobre la pieza; servir aparte salsa de tomate.

Bercy.

A la parrilla, napar salsa Bercy.

Bearnesa. = Béarnaise.

A la parrilla, bouquet de berros, servir aparte salsa Bearnesa.

Bismarck de Hamburgo. = Bismarck ou Hambourg.

Carne picada cruda, sazonada sal, pimienta y nuez moscada, incorporar una yema de huevo, cebolla picada fina, revenida a la manteca, mezclar, hacer la forma de un tournedo, pasar a la harina, saltear a la manteca.

Bordalesa. = Bordelaise.

A la parrilla, lamas de tuétano sobre la pieza, napar salsa Bordalesa.

Caballo (A). = Cheval (Au).

A la parrilla, colocar sobre la pieza dos huevos a la sartén, echar a la manteca.

Champiñón. = Champignon.

Salseado, napar salsa de champiñón, guarnecido con unas cabezas de champiñón.

Forestal. = Forestiére.

Como Champiñón, guarnecido con setas negras (morilles) salteadas, dados de tocino (bacon) y patatas Parmentier.

Hotelera. = Hôtélliére.

Saltear, napar manteca Hotelera.

Húngara. = Hongroise.

Salteado, napado salsa Húngara, guarnecer de dados de tocino (bacon) y patatas cocidas a la inglesa.

Lionesa. = Lyonnaise.

Saltear, guarnecido de cebolla fileteada y salteada a la manteca, napar salsa demi-glas.

Marcador de vinos. = Marchand de vins.

A la parrilla, napar salsa Bercy al vino tinto.

Marsellesa. = Marseillaise.

A la parrilla, napar manteca maître d'hôtel atomatada, al gusto del ajo, guarnecido de patatas copos.

Mejicana. = Méxicaine.

A la parrilla, guarnecer Mejicana, servir aparte jugo ligado atomatado.

Mirabeau.

A la parrilla, sobre la pieza marcar con filetes de anchoas, formando una rejilla; decorar hoja estragón; servir aparte manteca de anchoas.

Prado Verde. = Vert-Pré.

A la parrilla, y a cada extremo de la fuente un bouquet de patatas paja y berros.

Nota: Todos los estrecôtes salseados se desgrasan al vino blanco, incorporando esta reducción a la salsa.

Tirolesa. = Tyrolienne.

A la parrilla, guarnecer en cada extremo un montoncito (bouquet) de rondelas de cebolla frita y tomate concasé.

ENTRADAS VOLANTES DE AVES ENTREES VOLANTES DE VOLAILLES

PICHON, PICHONCITOS Y POLLUELOS PIGEONS, PIGEONNEAUX ET POUSSINS

Aceitunas. = Olives.

Asados; desglasear a la demi-glas y guarnecer con aceitunas deshuesadas.

Bordalesa. = Bordelaise.

Cortar en dos, aplastar, saltear a la manteca, guarnecer guarnición como pollo de este nombre.

L M N O P Q

Bretona. = Bretonne.

Rellenar con farsa de trufas, bridarlo bien, bresear con fondo de legumbres, desglasear al Madera y demi-glas, guarnecer de morilles (setas negras) salteadas y patatas collerets, napar.

Buena mujer. = Bonne femme.

Asado con fondos de legumbres, guarnecer con cebolletas glaseadas, champiñones, escalopas y salteados, patatas cocota y jugo de asado.

Cacerola. = Casserole.

Bridar, asar con fondos de legumbres, desglasear jugo de legumbres, servir en cacerola.

Chipolota.

Colorear a la manteca, desglasear al vino blanco y demi-glas y fondo dorado, terminar de cocer en esta salsa, guarnecer de Chipolota.

Cocota. = Cocotte (En).

Bridar y asar, cocer a la manteca a la cocota, desglasear al jugo de asado.

Compota.

Cocer como Cocota, incorporar guarnición compota.

Costillitas caliente-frío. = Côtelettes chaud-froid

Deshuesar, conservando los huesos de las patas, rellenar con foie-gras envuelta en farsa gratin, darle la forma, envolverlo en una mouseline, escalfar, dejar enfriar, escurrir, dividir en dos, napar de pasta caliente-fría dorada oscura, decorar detalle trufa, colocar en plato hondo con una capa de gelatina, el fondo napar de gelatina.

Costillitas Sévigny. = Côtelettes Sévigné.

Medios pichones revenidos a la manteca, dejarlos enfriar y guarnecer de un lado interior con un salpicón de ave, trufa y champiñón ligado salsa alemana muy espesa, panar a la inglesa, colocar a la manteca fundida, colocar en corona y guarnecer el centro con puntas de espárragos; servir aparte salsa Madera.

Crapaudine.

Marcar el pichón por la espalda, abrirlo, aplastarlo, sazonarlo y panarlo a la manteca fundida y asarlo a la parrilla; servir aparte salsa Diabla, colocar en cada lado una rondela de clara de huevo cocida y encima una pequeña lama de trufa dándole forma de un ojo.

Diabla. = Diable.

Cortar la mitad por la espalda (el lomo), aplastar, sazonar, panar a la manteca y asar a la parrilla; servir aparte salsa Diabla.

Estofado. = Estouffade (En).

Dorar los pichones, desglasear al coñac, colocar en terrina conteniendo unas lonchas de tocino, salteados alrededor colocar champiñones fileteados y cebolletas salteadas, incorporar el desglas de un fondo dorado, cubrir herméticamente y cocer al horno despacio durante cuarenta minutos; servir en la misma terrina.

Espuma y Espumilla. = Mousse et Mousseline.

Ver fórmula y tipo en entradas volantes.

Financiera. = Financiére.

Asado con fondo de legumbre poele, guarnecer con guarnición del mismo nombre.

Gelatina (A la). = Gelée.

Limpias, rellenas de una farsa de gelatina trufada, bridar, escalfar y dejarla enfriar, colocar en una fuente honda, napar de gelatina y decorar costrones de la misma.

Guisantes (Con). = Petits Pois (Aux).

Poeler, asado con fondo de legumbres, desglasear demi-glas, guarnecer con guisantes a la francesa.

Inglesa. = Anglaise.

Rellenos con miga de pan e higadillo de aves, bien picado, pasar a la manteca y cebolla picada; sazonar, asar la pieza y salsear jugo de asado; colocar loncha de tocino (bacon) a la parrilla.

Minuta. = Minute.

Cortar en cuatro, saltear con cebolla picada, deglasear al coñac, glas de carne y jugo de limón, montar con manteca y colocar los trozos en corona; guarnecer el centro con champiñones fileteados, salteados a la manteca; napar de la salsa y perejil picado.

Paisana (Campesina). = Paysanne.

Como cocota; dos terceras partes de cocción; incorporar dados de tocino (bacon) salteados y blanqueados, y patatas en Paisana, crudas.

Polonesa. = Polonaise.

Rellenar farsa graten asados, con fondos de legumbres; colocar en cocota, jugo ligado al fondo, jugo limón, perejil y es-

L M N O P Q R

polvorear con huevos duros pasados al tamiz; napar de manteca dorada, con miga de pan dorada.

Primaveral. = Printaniére.

Asado con fondo de legumbre; deglasear demi-glas; guarnecer con legumbres frescas alrededor.

Richelieu.

Asado con fondo de legumbre; guarnecer con guarnición Richeleau.

Salmis.

Como Salmi de perdiz.

Suprema a las trufas. = Suprémes au truffes.

Filetes salteados, deglasear Madera y demi-glas al perfume de trufa; colocar y napar.

Supremas Diplomáticas. = Suprémes Diplomate.

En filetes, revenidos a la manteca, napar Villeroy, adicionada de finas hierbas y champiñones picados; empanar a la inglesa, freír, colocar en corona; el centro, guarnecido de quenefas de pichón, trufas, aceitunas, cabezas de champiñón; salsear demi-glas.

Suprema Marigny. = Supreme Marigny.

Filetes cardeados, salteados, quitar la piel; colocar sobre costrones de farsa a gratin; ponerla al horno; alrededor, pirámides de puré de guisantes; napar salsa Suprema a la esencia de pigeón.

Valenciana. = Valencienne.

Rellenar con farsa al graten, conteniendo escalopes de foie-gras y champiñón; asar con fondos de legumbres, deglasear con vino blanco y demi-glas atomatada, colocar sobre una capa de arroz valenciano, decorar con detalle de jamón sobre el pichón, salsear alrededor.

Villeroy.

Como todo preparado a la Villeroy.

SUPREMAS DE AVES. = SUPREMES DE VOLAILLES

Albufera.

Rellenos, estofados a la manteca, colocar sobre tartaleta conteniendo pasta Albufera; napar salsa Albufera.

Alejandra. = Alexandra.

Estofado a la manteca, decorado lama de trufas; napar salsa Mornay; salsear, y ramitos de puntas de espárragos.

Archiduque. = Archiduc.

Estofado a la manteca, colocar sobre costrones; napar salsa Archiduque.

Arlesiana. = Arlésiénne.

Pasada a la harina, saltear a la manteca, guarnecer Arlesiana; servir aparte media glas atomatada.

Bella Elena. = Belle Héléne.

Salteado, colocar sobre croquetas de puntas de espárragos de la misma forma; decorar lama de trufa y napar de jugo ligado y a la manteca.

Champiñones (dorados). = Champignons (brun).

Escalfar como anterior, colocar y guarnecer alrededor de champiñones fileteados y salteados; napar de salsa champiñón ligado a la cocción, reducido.

Champiñones (A blanco). = Champignons (A blanc).

Escalfar en una cocción de champiñones, colocar en corona, guarnecer el centro de cabezas de champiñones, decorado; napar de salsa Suprema, ligado a la cocción, reducido.

Chimay.

Salteado, colocar; guarnecer morilles salteados y puntas de espárragos ligados a la manteca; salsear jugo ligado.

Cussy.

Escalopa de Suprema panada a la inglesa; salteados, colocar sobre fondo de alcachofas; decorar lamas de trufa y encima un riñón (huevo) de gallo; salsear jugo ligado de ave.

Enrique IV. = Henry IV.

Escalopa de Suprema pasar por la harina, y salteada, colocar sobre fondo de alcachofas conteniendo glas de viande a la manteca; servir aparte salsa Bearnesa.

Escocesa. = Ecossaise.

Escalfado, colocar sobre costrón y napar salsa Escocesa.

L M N O P Q R

Favorita. = Favorite.

Salteado, colocar en corona sobre lamas de foie-gras salteados, guarnecido de puntas de espárragos; servir aparte glas de viande rebajado con manteca de vaca.

Financiera. = Financiére.

Rellenas de mouselina de ave trufada, colocar en corona sobre costrones fritos; guarnición y salsa Financiera.

Florentina. = Florentine.

Escalfado, colocar sobre una capa de espinacas en hojas; napar salsa Mornay.

Indiana. = Indienne.

Saltear, incorporar salsa Curry, servir en timbal, y aparte, servir arroz cocido al natural.

Italiana. = Italienne.

Salteado, napar salsa Italiana, guarnecida de un cuarto de alcachofa.

Jardinera. = Jardiniere.

Salteado, colocar en corona; guarnecer el centro de Jardinera; salsear jugo ligado; napar manteca dorada.

María Luisa. = Marie Louise.

Escalope de Suprema, panar a la inglesa, saltear y colocar sobre fondo de alcachofas, guarnecido de un puré de champiñón ligado a una parte de puré de cebolla; napar manteca dorada.

Mariscal. = Marechal.

Panar, saltear, guarnecer Mariscal, salsear jugo ligado, napar manteca dorada.

Mirelle.

Saltear, guarnecer Mirelle, salsear jugo ligado y napar manteca dorada.

Montpensier.

Salteado, y como tournedos del mismo nombre.

Oriental. = Orientale.

Salteado, colocar sobre costrón de la misma forma; napar salsa Aurora, perfumada al azafrán; servir aparte arroz Pilaw, guarnecido con dados de pimientos morrones.

Orly.

Como filetes de lenguado Orly.

Oporto. = Porto.

Saltear, deglasear al vino de Oporto y salsa del mismo nombre; salsear salsa Oporto.

Pajarsky.

Como costilla de ternera.

Paprika.

Condimentado al Paprika, saltear, deglasear a la nata y salsa Húngara; napar.

Parisina. = Parisienne.

Estofado y guarnecer Parisién.

Périgueux.

Relleno de farsa Mouselina trufada, estofar y napar salsa Périgueux.

Polignac.

Estofado, napar salsa Suprema, y guarnecida de juliana de trufas y champiñones.

Princesa. = Princesse.

Mechar con trufa, estofar y deglasear vino blanco; salsa Suprema; colocar sobre costrones; guarnecer de puntas de espárragos y saltear.

Regencia. = Régence.

Escalfado, guarnecer y salsear Regencia.

Richeleau.

Panar a la inglesa, saltear, decorar lama de trufa, napar Maître d'hôtel.

Rimimi.

Mechado con trufa, escalfar; colocar sobre unas barquitas guarnecidas de puré de champiñones; napar salsa Suprema.

Rossini.

Saltear; colocar sobre escalope de foie-gras; napar salsa Madera, guarnecida de unas lamas de trufas.

Tolosana. = Toulousaine.

Escalfado, guarnecer y salsear Tolosana.

Valois.

Panar a la inglesa, saltear, colocar en corona, guarnecer el centro de olivas rellenas; servir aparte salsa Valois.

Villeroy.

Salteado a la manteca cocida, napar salsa Mornay; panar a la inglesa; freír, colocar y decorar perejil frito; servir aparte salsa Perigeux.

POLLOS SALTEADOS. = POULETS SAUTÉS

Preparación.—Quitar las patas; partir en dos las alas y la pechuga, cortando éstas sin deshacer el caparazón, cortándolo en dos trozos.

Manera de cocer.—Sazonar los trozos con sal y un poco de pimienta; colocar en un saute con manteca, dejándole tomar un color dorado; retirar la pechuga y las alas y dejar las patas, por resultar tardías en cocer. En las grandes casas, donde se preparan grandes cantidades, se hacen cocer las patas separadamente de las alas y pechugas.

Algerina. = Algérienne.

Saltear; deglasear vino blanco; incorporar tomate concasé al gusto de ajo y demi-glas.

Alejandra. = Alexandra.

Saltear, sin tomar color; deglasear puré de cebolla ligero, ligado con nata; guarnecer de un bouquet de puntas de espárragos.

Anita. = Annette.

Saltear; deglasear al vino Madera y coñac; puré de cebolla, jugo ligado, y napar; decorar costrones y patatas Anna; cordón de demi-glas atomatado.

Anversoise.

Saltear, sin tomar color; deglasear con nata ronchita de Lúpulo blanqueado, y guarnecer de juliana de lengua.

Archiduque. = Archiduc.

Saltear, sin tomar color; deglasear vino de Jerez, Oporto, whisky, nata y veloute, guarnecidos de una Brunesa de legumbres y trufas; colocar en fuentes y salsear.

Arlesiana. = Arlesienne.

Salteado al aceite, deglaseado al vino blanco, diente de ajo, guarnecido de lonjas de berenjena y rondelas de cebolla frita de aceite; guarnecer de bouquet de tomate concasé.

Armononville.

Salteado, deglasear al coñac y demi-glas; colocar y guarnecer Armononville; napar y servir.

Bagatela. = Bagatelle.

Salteado, deglasear al vino Madera y nata; colocar, guarnecer de zanahoria torneada, y salsear.

Beaulieu.

Salteado, deglasear vino blanco y fondo de ternera; guarnecer de cuartos de alcachofas, tomate concasé, olivas negras deshuesadas y patatas Cocota; salsear.

Bella Gabriela. = Belle Grabielle.

Saltear, sin dejar tomar color; deglasear nata y salsa Suprema; napar y salpicar de trufas picadas; decorar costrones en corazones.

Bercy.

Saltear; deglasear con chalotas picadas, vino blanco, glas de viande y jugo de limón; montar con manteca e incorporar champiñones fileteados y salteados, y salchicha chipolata esparcir sobre los trozos de ave.

Pastora. = Bergére.

Saltear, sin dejar tomar color; deglasear al vino Madera y fondo de ternera; reducir y montar a la nata; guarnecer champiñones salteados y patatas pajas.

Blanco. = Blanc.

Saltear a la manteca, incorporar cebolla picada y riñones (huevos) de gallo, frescos; mojar al vino blanco, reducir y ligar nata; dejar cocer durante quince minutos, colocar y decorar lamas de trufas y cangrejos adornados.

Bohemiana. = Bohémienne.

Saltear al aceite, deglasear al vino blanco y demi-glas atomatado, gusto de ajo e hinojo; colocar, napar y guarnecer rondelas de tomate salteado y pimientos dulces a la parrilla y cebolla, glaseada; servir aparte arroz cocido al natural.

Bordalesa. = Bordelaise.

Saltear, deglasear con chalotas picadas, vino blanco, demi-glas; guarnecer de un cuarto de alcachofa, rondela de cebolla frita, setas y patatas salteadas.

Borguiñona. = Bourguignonne.

Salseado, deglasear vino tinto y demi-glas, gusto de ajo; guarnecer de cebolletas glaseadas, dados de tocino (bacon) y champiñones salteados, y salpicar perejil.

Bretona. = Bretonne.

Saltear, sin tomar color, con puerro, cebolla y champiñones fileteados; deglasear nata y salsa Suprema; salsear sobre los trozos.

Buena Mujer. = Bonne Femme.

Saltear; deglasear al vino blanco y jugo ligado; guarnecer de dados de tocino (bacon), cebolletas y patatas cocote.

Capilotade.

Salsear; deglasear al vino blanco y salsa Italiana, trufado, y salsear.

Cazador. = Chasseur.

Saltear; deglasear champiñones fileteados, chalotas picadas, vino blanco, coñac y demi-glas atomatado; esparcir los trozos de ave y salpicar de perejil.

Chandon.

Saltear; deglasear champagne, nata y glas de viande; montar a la manteca y guarnecer de crestas y riñones (huevos) de gallo, y croquetas de aves trufadas, y salsear.

Costa Azul. = Côte d'Azur.

Como Printaniere, más guarnecido de un cuarto de alcachofa, puntas de espárrago y lama de trufa.

Colona (cortijera). = Fermiére.

Salteado, deglasear jugo ligado; terminar de cocer en cocote, con guarnición Colona.

Crecy.

Saltear, sin que tome color; deglasear a la nata y salsa Suprema, guarnecida de una Paisana de zanahoria.

Curry.

Condimentado al Curry, saltear al aceite y manteca, y terminar de cocer en una salsa Curry; servir aparte arroz cocido al natural.

Dartois.

Saltear; deglasear al vino Madera y glas de viande, guarnecido de zanahoria torneada, cuarto fondo de alcachofas y cebolletas glaseadas; montar a la manteca; colocar y esparcir guarnición, y salsear.

Delfina. = Dauphine.

Salteado, deglasear Perigoud; guarnecer con nido de patatas Dauphine.

Demidoff.

Saltear y terminar como mollejas de este nombre.

Doria.

Salteado, deglasear al demi-glas y jugo de limón, y guarnecido de unos pepinos torneados y estofado; napar de manteca Noisette.

Durand.

Pasar a la harina, saltear al aceite, colocar en corona, guarnecer el centro de rondela de cebolla frita, colocar alrededor un cucurucho o papeleta hecha de una loncha de jamón, relleno de tomate concasé.

Egipciana. = Egyptienne.

Saltear al aceite con cebolla fina, dados de jamón y champiñonón fileteado; colocar en una cocota y terminar de cocer con unas lonchas de tomate; al terminar, deglasear con fondo de ternera.

Escosesa. = Ecossaise.

Saltear, deglaseado al Jerez y demi-glas, guarnecido de un salpicón de lengua, trufas y judías verdes.

Estragón.

Salteado, deglaseado al vino blanco y jugo ligado al estragón, napar y decorar con hojas de estragón blanqueadas.

Fedora.

Saltear, sin llegar a tomar color, con unas lamas de trufas crudas; deglasear nata y jugo de limón; salsa Suprema hecha en colado de cangrejos; sazonar cayena; colocar y guarnecer con ramitos de puntas de espárragos.

Finas hierbas. = Fines herbes.

Saltear; deglasear chalotas picadas, vino blanco y mitad demi-glas; montar con manteca y salpicar con salpicón y perifollo picado.

Forestal. = Forestiére.

Saltear, y antes de cocer incorporar unas chalotas picadas, unas setas negras (morilles) en cuartos, a falta de champiñón; deglasear vino blanco y fondo de ternera; guarnecer de bouquet de patatas Parmantier, y entre cada bouquet, rondelas de tocino a la parrilla, y salsear.

Frou Frou.

Salteado, deglaseado al vino Madera y demi-glas, colocar en cocote y guarnecer alrededor de un cuarto de alcachofas de trufas y risoles de espinacas; salsear.

L M N O P Q R

Georgina.

Salteados con cebolletas, ramito de hierbas conteniendo hinojo; deglasear con vino del Rhin, cocción al champiñón y nata; reducir y guarnecer champiñones, perifollo y estragón picado; salsear.

Húngara. = Hongroise.

Condimentar al paprika, salsear con cebolla picada, deglasear a la nata y salsa húngara, guarnecido de tomate concasé; colocar, montar bordura de arroz Pilaw y salsear.

Indiana. = Indienne.

Como pollo salteado al Curry.

Italiana. = Italienne.

Como pollo salteado Capolitade, guarnecer un cuarto de alcachofa a la Italiana.

Japonesa. = Japonaise.

Salteado, deglaseado al vino blanco y demi-glas, guarnecido de legumbres, blanqueado y salteado a la manteca.

Judic.

Salteado, deglasear al vino blanco y demi-glas; guarnecer de riñones (huevos) de gallo, lechugas breseadas y lamas de trufas; salsear.

Lionesa. = Lyonnaise.

Salteado, antes de terminar de cocer incorporar cebolla picada, y salteado a la manteca, deglasear jugo ligado; napar y salpicar de perejil.

Marengo.

Saltear al aceite; deglasear al vino blanco tomate concasé, demi-glas fuertemente atomatado y gusto de ajo; incorporar unas cabezas de champiñones y lamas de trufas; napar y guarnecer de costrones adornados con huevos fritos y perejil picado.

Mascota. = Mascotte.

Saltear; deglasear vino blanco y demi-glas; guarnecer guarnición del mismo nombre.

Marigny.

Saltear; deglasear al vino blanco y jugo ligado; guarnecer Marigny.

Marsellesa. = Marseillaise.

Saltear con aceite, deglasear al vino blanco y demi glas, y guarnecido con tomate concasé al gusto de ajo y una juliana fina de pimientos verdes y jugo de limón; salpicar perejil.

Mejicana. = Mexicaine.

Saltear con aceite; deglasear al vino blanco y fondo de ternera atomatado; napar y guarnecer de champiñón a la parrilla, guarnecido de tomate concasé y pimientos asados.

Nizarda (de Niza). = Niçoise.

Saltear de aceite, deglasear al vino blanco y demi-glas atomatada; guarnecer a la Nizarda.

Normanda. = Normande.

Como perdiz de este nombre.

Otero.

Saltear, sin tomar color; quemar al coñac; deglasear Oporto, nata y jugo ligado, guarnecido de unos riñones (huevos) y cresta de gallo, cola de trufas; napar y decorar con huevos fritos y nido de croquetas de aves.

Paisana (campesina). = Paysanne.

Salteado, deglasear vino blanco y jugo ligado guarnecido de Paisana de legumbre.

Paprika.

Como pollo salteado Hongroise.

Parmentier.

Salteados, deglasear al vino blanco y jugo ligado; guarnecer con patatas Parmentier, salpicado de perejil.

Périgord.

Salteado con trufas crudas, torneado a la cuchara ovalada, forma aceituna; deglasear vino Madera y demi-glas; manteca, y salsear.

Pequeño Duque. = Petit Duc.

Salteado, deglasear nata y glas de viande; montar con manteca y guarnecer lamas de trufas y setas (morilles) estofadas a la manteca; salsear.

Piamontesa. = Piémontaise.

Saltear con lamas de trufas crudas del Piamonte (blanco perfumado); deglasear vino blanco y glas de viande; colocar el pollo en una bordura de arroz Piamontesa; napar con el fondo salpicado de perejil.

Portuguesa. = Portugaise.

Saltear a la manteca con aceite; mitad de cocción; incorporar cebolla picada, vino blanco y tomate concasé; champiñones filetear, y salseado a gusto de ajo, terminar de cocer y napar; decorar alrededor con tomates rellenos.

L M N O P Q R

Provenzal. = Provençale.

Saltear con aceite, deglasear al vino blanco y salsa Provenzal; perfumar de albahaca picada y guarnecer de olivas negras deshuesadas y blanqueadas.

Romana. = Romaine.

Saltear al aceite, deglasear al vino Asti y demi-glas; colocar sobre capa de espinacas en hojas, y salsear.

Setas. = Cèpes.

Saltear al aceite; deglasear de chalotas picadas, vino blanco, demi-glas; guarnecer de setas salteadas a la Bordalesa.

Setas (negras). = Morilles.

Saltear a mitad de cocción; incorporar morilles estofadas a la manteca; acabar de cocer, y colocar; deglasear al coñac, y cocción de setas y glas de viande; montar con manteca y napar.

Stanley.

Estofados con cebolla fileteada, incorporar un poco de salsa subise (cebolla), cocer y pasar a la estameña; ligar a la nata y guarnecer de una juliana de lengua, champiñón y trufa; napar y decorar costrones.

Trufas. = Truffes (Aux).

Como pollo salteado Perigod.

Verdi.

Salteado, glasear vino Asti y jugo ligado; montar con manteca; colocar en bordura arroz Piamontesa, cubierta de una corona de lamas de trufa y foie-gras, alternando; napar los trozos de pollo y salsear.

Vichy.

Salteado, deglasear fondo de ternera; guarnecer de zanahorias y Vichy; salsear.

Vienesa. = Viennoise.

En trozos, panar a la inglesa; saltear y colocar; sazonar jugo de limón y perejil picado; napar de manteca dorada.

Waterzoi.

En pequeña marmita, marcar los trozos de pollo en una juliana de apio, raíz de perejil y puerro; mojar consomé blanco; sazonar y servir en la misma marmita.

Relevées y entradas de carnecería, caza y aves.
Relevées de entrées et relevées boucherie gibier et volailles.

COCHINO DE LECHE. = COCHON DE LAIT

Americana. = Américaine.

Rellenos de la farsa siguiente: farsa al gratén con el hígado del cerdo, mezclada con carne de salchicha; miga de pan remojada a la leche y exprimida, huevos, sazonar especias y tomillo en polvo; asar durante dos horas y media.

Inglesa. = Anglaise.

Rellenar con farsa a la inglesa, y asar.

CERDO. = PORC

CARRÉ. = ESPALDA. = ESPINAZO. = SOLOMILLO
CARRÉ. = EPAULE. = ECHINE. = FILET

Coles de Bruselas. = Choux de Bruxelles.

Asado, guarnecer coles de Bruselas y jugo asado.

Choucroute.

Asado, colocar sobre choucroute breseado y jugo de asado.

Diversos purés. = Pureés diverses.

Asado; puede servirse con puré de patatas, apio, lentejas, cebollas, San Germán, y las salsas que le acompañan son: salchichera, picante, raifort y Roberto.

Panadera. = Boulangère.

Asado, guarnecer patatas Panadera; jugo de asado.

Paisana (Campesina). = Paysanne.

Asado y a mitad cocción, incorporar unas patatas torneadas y cebolletas. Terminar de cocer junto jugo de asado.

Repollo rojo. = Choux rouges.

Asado, colocar sobre capa de repollo rojo, breseados jugo de asado.

Soasonnense (de Soison). = Soissonnaise.

Asado, guarnecido de Soisonense; jugo de asado.

TERNERA. = VEAU. = VEAL

CARÉ. = FILETE. = SILLA
CARRÉ. = FILET. = SELLE

Agnès Sorel.

Mechar con lengua y trufa, bresear, glasear y guarnecer como Suprema de ave de este nombre, desglasear fondo del breseado.

Cazador. = Chasseur.

Mechado, asado; servir aparte salsa Cazador.

Metternich.

Bresear; quitar el lomo de manera que quede entero, para cortarlo en filetes.

Manera de preparar: Cortar los filetes a lo ancho y naparlos de una salsa bechamel al paprika, colocándolo en la silla, intercalándolo con unas lamas de trufas, terminando dándole la misma forma que antes de cortarlo; napar de la misma salsa, glasear a la salamandra y servir aparte arroz Pilau y el fondo del breseado, deglaseado.

Nelson.

Preparar como Matternich; napar los filetes de soubise (cebolla), intercalar con lonchas de jamón, napar todo con una pasta a soufflés ligada al parmesán y trufa picada, cocer y glasear al horno y servir aparte fondo del breseado.

Piamontesa. = Piémontaise.

Como Matternich; napar los filetes de una salsa Mornay, guarnecido de trufas de Piamonte (blancas y olorosas); napar la pieza con la misma salsa; servir aparte salsa del breseado y arroz Piamontesa.

Oriental.

Como Nelson; napar los filetes de una salsa Bechamel al curry y napar todo de una bechamel atomatada; glasear y guarnecer alrededor de la pieza apios breseados; servir aparte arroz Pilau y el fondo del breseado.

Orloff.

Como Matternich; napar los filetes de puré de soubise (cebolla) y puré de champiñones; intercalar lama de trufa y napar todo de salsa Maitenon; glasear y guarnecer alrededor de guarnición Orloff; servir aparte fondo del breseado.

Renacimiento. = Renaissance.

Breseado, guarnición renacimientos; servir aparte demi-glas, ligado el fondo de breseado.

Tosca.

Como Matternich; el hueco casi relleno de macarrones a la italiana, guarnecidos de una juliana de trufa; los filetes, colocados sobre los macarrones y napados de una salsa soubise (cebolla); glasear y decorar lamas de trufa; servir aparte fondo del breseado.

ESPALDA O PECHO RELLENOS
EPAULE OU POITRINE FARCIE

Relleno. = Farcie.

Deshuesado, rellenar con carne a salchicha, guarnecido de cebollino picado y duxelle seca; enrollarlo, atarlo y bresear; servir aparte puré de legumbres y el fondo del breseado; también puede guarnecerse con Panadera, Burguesa y Primaveral.

Relleno a la inglesa. = Farcie á l'anglaise.

Deshuesado, relleno de farsa a la inglesa, y terminar como espalda rellena; bresear, incorporando un trozo de tocino (bacón) en el fondo.

TENDON. = TENDON

JARRETES. = JARRETS

Burguesa. = Bourgeoise.

Rollos de jarretes revenidos a la manteca, bresear y guarnecer burguesa y fondo del breseado.

Hueso agujereado. = Osso buco.

Rollo de jarretes revenido con cebolla picada; incorporar tomate concasé y demi-glas fuertemente atomatada, ramitos de hierbas aromáticas; bresear y colocar; napar con el fondo de la misma cocción, quitando el ramito de hierbas.

Primaveral. = Printanière.

Como Burguesa, sustituyendo la guarnición Burguesa por Primaveral.

TAPA DE TERNERA Y FRICANDO
NOIX DE VEAU ET FRICANDEAU

Modo de preparar: Bresear sobre fondo de hierbas aromáticas y glasear.

Burguesa. = Burgeoise.

Bresear, guarnecer Burguesa; servir aparte fondo del breseado.

Espinacas. = Epinards.

Breseado, guarnecer de un puré de espinacas; servir aparte fondo del breseado.

Frío. = Froide.

Bresear; napar del fondo del breseado a la gelatina; guarnecer a capricho.

Nivernense. = Nivernaise.

Bresear; guarnecer Nivernense; servir aparte fondos del breseado.

Renacimiento. = Renaissance.

Bresear; guarnecer Renacimiento; servir aparte fondo del breseado.

JAMON. = JAMBON

Modo de preparar. = Mode de preparer.

Meter a remojo durante unas horas, y bien lavado, quitar el hueso de la pierna, poner a cocer en agua fría, espumarlo y retirar a un lado para que cueza muy despacio. Tiempo de cocción: de diez y ocho a veinte minutos por 500 gramos de peso.

Breseado. = Braisage.

Veinte minutos antes de acabar de cocer, limpiar el jamón y meter en un recipiente a propósito para bresear, mojar con vino de Madera o Jerez, según el caso, y terminar de cocer.

Choucroute.

Breseado; servir aparte choucroute breseada y demi-glas al vino Madera.

Espinacas. = Epinards.

Breseado; servir aparte puré de espinacas y demi-glas al vino Madera.

Frío. = Froid.

Napar a la gelatina, decorar con gelatina picada y costrón de la misma.

Matternich.

Deshuesado, relleno de una farsa de ave y trufas enteras, atar y envolver en una pasta de pan; cocer al horno la misma cocción que jamón ordinario; decorar escalopas de foie-gras salteadas, y encima unas lamas de trufas y puntas de espárragos; aparte servir salsa vino Madera.

Mousse et Mousselines.

Ver, como fórmual tipo; se sirven acompañado de guisantes, espinacas, etc.

Zampino.

Se encuentra en tiendas de comestibles; es producto italiano. Manera de cocción: Mechar, envolver en paño, escalfar al agua durante hora y media; puede guarnecerse con choucroute, repollo cocido, judías blancas, bretona, etc.

Lenguas. = Langues.

La lengua se emplea fresca, y salada, se cuece simplemente al agua fresca y breseada; las guarniciones más apropiadas son: Italiana, Jardinera, Alsaciana, Flamenca, Burguesa, Milanesa, Nivernesa, Noulles, Sarde, etc., y los puré más apropiados, apio, espinacas, coliflor (Dubarry), castañas, acederas, guisantes y patatas. Las salsas, Italiana, Champiñón, Madera picante o pebrada, Romana y Salchichero.

FILETE DE VACA (FRIO). = FILET DE BOEUF (FROID)

Lustrar o abrillantar a la gelatina; colocar sobre la gelatina, moldeado en Cartuja; decorar costrones de gelatina y gelatina picada.

Coqueline.

En terrina, en filetes, napar de una juliana de codorniz Richelieu y una buena gelatina al vino Madera.

Maestral. = Mistral.

Lustrar a la gelatina, guarnecer de tomate Provenzal y costrones de gelatina.

Monthéry.

Lustrar a la gelatina, colocar en una fuente ovalada; alrededor, unos timbales de judías verdes a la gelatina, forrados de macedonia de legumbres, ligado a la mayonesa, agelatinada y fondos de alcachofas, guarnecido de puntas de espárragos, ligados a la gelatina; decorar costrones, agelatinar y servir aparte mayonesa.

Rusa. = Russe.

En terrina, en trozos, napar a la gelatina, conteniendo trufa picada.

PECHO, COSTILLAS PLANAS Y VACA COCIDA POITRINE, PLATE COTE ET BOEUF BOUILLI

Se hacen cocer con guarnición de zanahoria, nabos, puerros y centro de repollo; colocar sobre una fuente honda, guarneciendo alrededor con legumbre de la misma cocción y patatas herdas a la inglesa; servir aparte salsa Raifort (rábano silvestre).

Piezas de vaca. = Pièces de boeuf.

Generalmente se emplea la punta trasera, mechada transversalmente de gruesas tiras de tocino, sazonado de especias y marinado al coñac; una vez mechado se pone a marinar con vino tinto y hierbas y legumbres aromáticas durante seis días; sacarla, rehogarlo, y bien dorado, mojar al vino y fondo marinado; incorporar bouquet garni y peladuras de champiñón; cocer al horno; glasear.

Burguesa. = Bourgeoise.

Como la anterior, guarneciendo Burguesa.

Flamenca. = Flamande.

Como la anterior, guarnecer.

Moda (A la). = Mode (A la).

Como Burguesa, completando la guarnición con dados de pie de ternera deshuesado, que serán cocidos en el fondo del breseado; sazonar en marinada con coñac. Se puede servir frío, incorporando en el fondo del breseado unas hojas de cola de pescado (gelatina).

Blanquetas.	Blanquetas.	Blanquette.
Carbonada.	Carbonades.	Carbonade.
Carnero a las judías blancas.	Haricots de mouton.	Haricot mutton.
Casolets.	Cassoulets.	
Curry.	Curry.	Curry.
Choesels.	Choesels.	Choesels.
Daube.	Daube.	Daube.
Estofado.	Estauffade.	Estaufade.
Galantinas.	Galantine.	Galantines.
Guiso irlandés.	Irish stew.	Irish stew.
Guiso.	Fricasse.	Fricase.
Gulash.	Goulash.	Goulash.
Terrinas de pastas	Terrines de pates.	Pie.
Navarin.	Navarin.	Navarin.
Guisado.	Ragout.	Ragout.
Salteado.	Sauté.	Saute.
Pastel y Pudín.	Pies et Puddings.	Feet.
Popietas (Rizos).	Paupiettes.	Paupiettes.
Pudín.	Puding.	Pudding.

BLANQUETA. = BLANQUETTE

De ternera o cordero a la antigua.

De veau ou agneau à l'Ancienne.

Trozos de espalda y bajos de costillas, blanquear, refrescar y escurrir; marcar en cocción con fondo blanco, caldo compuesto de zanahorias, cebolla mechada en clavillo y ramito de hierbas; cocer en saute, marcar un roux blanco, mojar con el fondo de la cocción, reducir y ligar a la yema de huevos y nata; pasar los trozos a una cacerola y guarnecer con cebolletas cocidas a blanco y champiñones, colocar en legumbres a timbal, napar de la salsa y salpicar perejil.

ROPA VIEJA. = CAPILOTADE

Trozos de aves limpios, saltear a la manteca, mojar demi-glas, guarnecido de cebolla breseada y champiñones; se sirven en terrina, y espolvorear perejil.

CARBONADAS. = CARBONADES

Filetes de vaca salteado, colocados sobre capas, intercalados de cebolla picada y salteada a la manteca; deglasear con cerveza y fondo dorado oscuro y ligar con un rojo dorado preparado con anticipación; incorporar un poco de azúcar patelin; pasar sobre la carbonada, dejándolo cocer durante dos horas y media. Generalmente se sirve con patatas a la inglesa aparte.

CARNERO DE JUDIAS, NAVARREN Y GUISADO HARICOT DE MOUTON, NAVARIN ET RAGOUT

Manera de preparar.—Saltear a la grasa trozos regulares de pecho, bajos de costilla, cuello y espalda de carnero o cordero; sazonar sal y pimienta; dejar dorar e incorporar cebolla fileteada y rondelas de zanahoria; espolvorear de harina y mojar con fondo ligero; agregarle tomate concasé o puré de tomate, diente de ajo y ramito de hierbas. Cocer durante hora y media, sacar los trozos y pasarlos a otro saute, incorporar cebolletas salteadas simplemente a la manteca y patatas torneadas, desgrasar la salsa y pasar sobre la carne cebolla y patata, dejándolo cocer hasta la cocción de la patata; servir en legumbrera o timbal.

M N O P Q R

CARNERO DE JUDIAS. = HARICOT DE MOUTON

Reemplazar las patatas y cebolletas por judías blancas cocidas de antemano.

Navarin primaveral. = Navarin printanier.

La misma preparación que judías de carnero, mojar con vino blanco.

Cocida la carne guarnecer de cebolletas, patatas torneadas o a la cuchara núm. 3, zanahorias torneadas y nabos.

Al servir guarnecer por encima de judías verdes y guisantes; salpicar perejil.

CASULETS. = CASSOULET

Cocer judías blancas con cabeza de ajo, zanahoria, cebolla mechada de clavillo, ramito de hierbas aromáticas, corteza de tocino fresco y blanqueado con sal y agua; a la hora de cocción, incorporar tocino de pecho y salchichón al ajo; en un saute hacer revenir espalda y pecho de cordero en trocitos y trozos de pato bien dorado; incorporar cebolla picada y diente de ajo, mojar con la cocción de las judías, cocer y colocar en platos hondos o cocotas de barro, por capas, alternando judías blancas, carne, tocino cortado en dados y rondelas de salchichón, terminando con las judías; espolvorear de pan rallado y gratinar al horno.

CIVETS

Trozos de liebre, conejo o corzo, puestos en marinada durante veinticuatro horas, con vino tinto, zanahoria, cebollas, puerros, apio y ramitos de hierbas aromáticas; sazonar sal, pimienta y un poco canela; sacar los trozos y saltear bien, pasándolos a un saute o cacerola; espolvorear de harina los mismos y rehogar bien las legumbres de la marinada, mojando con el líquido de la misma; dejar cocer. Pasar los trozos a otro saute y ligar la salsa con sangre de animal a preparar, pasándola. Puede ligarse con sangre de ave o cerdo. Guarnecer con cebolletas glaseadas, champiñones, dados de tocino (bacon); decorar costrones de pan de molde frito.

CURRY

Trozos de cordero, carnero y ave, salteados con cebolla picada y manzana cortada en dados; mojar salsa Curry, adicionada con leche de coco; cocer y colocar en timbal, napando de la salsa; servir aparte arroz cocido al natural.

DAUBE

Avignense. = Avignonnaise.

Trozos cuadrados de pierna de cordero, mechados con tocino y sazonado con especias, marinar con vino tinto, aceite, zanahorias, cebolla fina, diente de ajo, rabos de perejil, tomillo y laurel; color en una terrina de barro con tiras de tocino y colocar los trozos de cordero por capas, alternando con cebolla picada, dados de tocino y corteza de tocino en dados, blanqueados; espolvorear cada capa de polvo de tomillo, laurel, sal y pimienta; mojar con la marinada y fondo de ternera dorado hasta cubrir la carne; en el centro colocar un ramito de hierbas conteniendo piel de naranja; recubrir de lonchas de tocino, tapar herméticamente con una bordura de pasta, levantar en pleno fuego y cocer al horno durante cinco horas, quitar las lonchas de tocino y desgrasar y servir en la misma terrina.

ESTOFADO. = ESTOUFFADE

Trozos de paletilla o de restos de costilla, sazonar, incorporar dados de tocino y un cuarto de cebolla, hacer revenir a la manteca el tocino y escurrir, sacarlo de la misma grasa, revenir los trozos de vaca y la cebolla, incorporar diente de vaca y mojar media parte dejando dorado y media de vino tinto, agregándole un ramito de hierbas; cocer durante dos horas y media o tres, sacar los trozos pasándolos a un sauté con los dados de tocino y champiñones escalopados a crudo y salteados a la manteca, desgrasar y pasar la salsa sobre la carne, dejándolo cocer todo durante quince minutos; también se puede hacer el estofado con vino blanco, incorporando tomate concasé y olivas deshuesadas, y puede llamarse Provenzal.

TERRINAS, GALANTINAS Y PASTEL
TERRINE, GALANTINE ET PATÈ

Galantina. = Galantine.

Tipo de receta: Limpiar la pieza y deshuesar (de ave, de caza, etc.); sazonar los filetes y marinar con tiras de tocino, lengua, trufa en trozo y pistaches al coñac y vino Madera; preparar una farsa con los restos de carne de ternera, cerdo y tocino; sazonar de sal, especias, e incorporar a la marinada; extender la piel de ave o caza sobre un paño; colocar encima una capa de farsa, otra de tocino, de lengua, de trufa y de filetes; esparcir de pistaches; colocar otra capa de farsa y otra de filetes, lengua, trufa y terminar con capa de farsa; cubrir con la piel y rollar en forma de salchichón; cocer aproximadamente

tres cuartos de hora a una hora en un buen fondo; retirar, desenvolverla, darle forma y volverla a atar para prensarla.

Pastel. = Pâtè.

Tipo de receta: 500 gramos de harina tamizada; 125 gramos de manteca; 3 gramos de sal; 2 decílitros de agua; hacer un hoyo en la harina; poner la sal, manteca y agua; mezclar estos ingredientes con la harina, empastarla y dejarla descansar; guarnecer los moldes a pastel con esta pasta, y el fondo y las paredes guarnecer de la pasta; colocar en capa escalopa del elemento principal que vaya preparándose, marinado y sazonado; alternar con capa de lonchas de tocino y completar en capas hasta llenar el molde, recubrir la farsa, albardar de tocino y tapar con pasta, bañar con pincel al huevo, decorar y cocer.

Terrina. = Terrine.

Tipo de receta: Preparar como para la confección del pastel. Poner todos estos elementos en una terrina albardada, cubrirla con tapadera de madera, cocer al horno en baño-maría y prensar.

GUISO. = FRICASÉE

Los fricases no son más que unas blanquetas cuyos ingredientes se cuecen al mismo tiempo que el elemento principal.

GUISO IRLANDES. = IRISH STEW

Los mismos trozos que navarin, blanquear y escurrir; preparar para cocer con cebollas, blanco de puerros, apio y patatas, todo cortado y fileteado y un ramito de hierbas aromáticas; cocer aproximadamente de una a una hora y media; sacar los trozos de carne y colocarlos en otra cacerola con cebollita cruda y patatas torneadas como a la inglesa; seguir cociendo las legumbres hasta obtener un puré liquido y pasarlo sobre la carne y legumbres; acabar de cocer y servir en timbal o en legumbrera, espolvoreando de perejil.

GOULASH

Dados grandes de buey (vaca), magros, cebolla picada, dientes de ajo, sal, paprika, tocino ahumado, agua; poner todo en cocerola; ponerlo a cocer, y agregarle agua; si se seca demasiado, guarnecer patatas hervidas.

Húngara. = Hongroise.

Trozos de paletilla y costillas descubiertas de vaca, sazonar sal y paprika, saltear a la manteca de cerdo y cebolla cortada gorda, remojar fondo dorado, agregar tomate concasé y puré de tomate. Cocer unas tres horas, sacar en otra sauté los trozos, agregarle patatas torneadas y cubrir de la misma salsa, desgrasar y acabar de cocer.

HIGADO DE GANSO. = FOIE-GRAS.

Aspic.

Ver fórmula en fondo de cocina.

Cocota. = Cocotte.

Mechar con trufas, revenir a la manteca, desglacear al vino blanco, esencia de trufas y jugo de ternera; colocar en terrina, pasar y desglasear, cerrar herméticamente con bordura de pasta y dejarlo cocer durante una hora; servir aparte salsa vino Madera al perfume de trufa.

Costillitas, croquetas y cromesquis.

Côtelettes, croquettes et cromesquis.

Ver fórmula en entradas volantes.

Escalopas. = Escalopes.

Pasar a la harina, saltear, guarnecer Tayllerand, Godard o Regencia.

Financiera. = Financiére.

Mechar, albardar, cocer al vino Madera con un fondo, bresear, retirar las albardas, colocar, y alrededor y en el centro guarnecer Financiera.

Gastrónomo refinado (frío). = Gastronome (froid).

Napar salsa chaud-froid al paprika, decorar, lustrar a la gelatina, colocar sobre costrón forma almohada salsa chaud-froid blanca, imitar los cordones de almohada con manteca y decorar con trufas cocidas al Madera, lustrar a la gelatina y decorar costrones de gelatina.

Mousse et Mousseline.

Ver recetas en entradas volantes.

Paprika.

Como Financiera, napar salsa húngara, liado al fondo del breseado; puede servirse también en terrinas, frío.

Perfecto. = Parfait.

Se encuentra preparado en latas y tarros de barro en tiendas de ultramarinos.

Périgord.

Mechar con trufas, sazonar, marinar con trufas peladas, hoja de laurel y coñac; albardar y bresear como Financiera; retirar foie-gras antes de terminar su cocción, colocándolo en una terrina alrededor de trufas de la marinada y posar el fondo del breseado de ternera ligado a un buen jugo de ternera; cubrir herméticamente con bordura de pasta y acabar de cocer al horno; tiempo de cocción, quince minutos, y servir en la misma terrina.

Soufié. = Souffleé.

Ver fórmula en Savories.

Souvaroff.

Mechar con trufa, albardar, estufar a la manteca y vino Madera, colocar en terrina, alrededor cuarto de trufa, pasar el fondo del breseado ligado a la salsa Madera, cubrir herméticamente con bordura de pasta, cocer y servir en la misma terrina.

LIEBRE A LA REAL. = LIÈVRE A LA ROYALE



En una olla camisada por dentro de tocino, colocar una liebre albardada de tocino (reservando la sangre y las vísceras); alrededor colocar cinco zanahorias en lonchas, cinco cebollas picadas, clavos, 15 dientes de ajos, 40 chalotas y ramo de hierbas aromáticas; mojar con media botella de vino tinto y unas gotas de vinagre, bresear a fuego lento durante cinco a seis horas. Preparar un picadillo muy fino con las vísceras (corazón, pulmón e hígado), tocino, diez dientes de ajo y chalotas picadas. Retirar la carne de la liebre e incorporar al fondo del breseado, pasar a la estameña, agregándole el picadillo preparado con otra media botella de vino, colocar en un adobier con la carne de la liebre, bresear durante dos horas y ligar con la sangre; al momento de servir debe tener la salsa la consistencia de un puré ligero.

PASTEL Y PUDIN. = PIÈS ET PUDDINGS

Pastel de Bisteck. = Beefsteack Pie.

Escalopas de un centímetro de espesor, sazonar de sal, pimienta y moscada, incorporar cebolla y perejil picado, colocar en el fondo de un plato inglés a tartas (pie de Ish), rellenar de patatas torneadas y remojar de agua el plato, cubrir de una pasta de hojaldre, dorar y cocer al horno durante dos horas.

Pastel de Bisteck y Riñones. = Beefsteack and kidney pie.

La misma preparación que la anterior, reemplazando las patatas por riñones fileteados.

Pasta a pudín. = Pâte a pudding.

Harina, grasa picada, sal y agua. Empastar todo de manera que quede bien consistente; fondear un vol a pudín con esta pasta. Colocar las escalopas sin incorporar patatas; mojar el fondo y cubrir con esta pasta; envolver el vol en una servilleta y escalfar al agua hirviendo durante tres o cuatro horas.
Quitar la servilleta y servir en el mismo vol.

POPIETAS (RIZOS). = PAUPIETTES

Escalopas largas y aplastadas, rellenas de un picadillo de cerdo o de farsa y rolladas sobre ellas mismas.

Algeriana. = Algériénne.

Rellenar con panada de carne, guarnecida con pimientos picados; bresear y colocar en corona; guarnecer algeriana, salsear salsa tomate guarnecida de una juliana de pimientos verdes.

Bella Elena. = Belle Héléne.

Relleno de farsa de panada de carne, bresear, colocar en corona y guarnecer el centro de croquetas de puntas de espárragos, decorar lama de trufa sobre cada popieta, napar el fondo del plato con jugo ligado.

Champiñones. = Champignons.

Rellenar la farsa de ave adicionada de Duselles seca, bresear y guarnecer y salsear champiñones.

Loose Wiken.

Popietas de carne de vaca rellenas de farsa de cerdo, cocer como carbonada.

Magdalena. = Madeleine.

Rellenas de farsa de ave, bresear, guarnecer Magdalena, servir aparte demi-glas adicionada del fondo del breseado.

María Luisa. = Marie Louise.

La misma preparación que Magdalena; guarnecer María Luisa (núm. 1 y núm. 2).

Milanesa. = Milanaise.

La misma preparación que la anterior, guarnecer Milanesa.

Napolitana. = Napolitaine.

Lo mismo que la anterior, guarnecer Napolitana.

Portuguesa. = Portugaise.

Lo mismo que la anterior, guarnecer Portuguesa.

Provenzal. = Provençale.

Lo mismo que la anterior, guarnecer Provenzal.

Renacimiento. = Renaissance.

Lo mismo que la anterior, guarnecer Renacimiento.

SAUTÉS

CORDERO Y TERNERA. = AGNEAU ET VEAU

Preparación.

Los mismos trozos que para Blanquetta, revenir a la manteca a un bonito color dorado, escurrir la grasa, incorporar cebolla picada y diente de ajo, hacerla revenir y desglasear al vino blanco, sazonar, mojar una tercera parte salsa tomate y dos terceras partes de fondo dorado, incorporar ramito de hierbas, dejarlo cocer durante hora y media, pasar los trozos por sauté, reducir la salsa y pasar al chino.

Catalana. = Catalane.

Cortar la carne en trozos e incorporar la guarnición siguiente: Un cuarto de tomate mondado y salteado a la manteca, castañas cocidas en el consomé y glaseada, cebolletas y aceitunas deshuesadas; dejarlo cocer durante un cuarto de hora.

Champiñones. = Champignons.

Como pollo salteado champiñones.

Cazador. = Chasseur.

Como pollo salteado de este nombre.

Finas hierbas. = Fines herbes.

Operar como indica en preparación de salteados; salpicar perejil.

Indiana. = Indienne.

Hacer revenir los trozos de carne al aceite, condimentar al Curry, mojar salsa Curry, servir aparte arroz cocido al natural.

Marengó.

Preparar como salteado, saltear al aceite, incorporar tomate concasé, mojar y guarnecer con cebollitas glaseadas, champiñones cocidos y perejil picado; decorar costrones en forma corazones fritos.

Minuta Diabla. = Minute Diable.

Pequeños trocitos cortados en cuadro de la parte de la tapa, sazonar sal y pimienta, saltear a fuego vivo con manteca, escurrir y ligar con una salsa Diabla, decorar costrones.

Minuta húngara (A la). = Minute Hongroise.

Como salteado en preparación, sazonar de sal y paprika rosa, ligar a la salsa paprika.

Nizarda (de Niza). = Niçoise.

Como Marengo, incorporar guarnición Nicense.

Nulles Spaghetti. = Nouilles Spaghetti.

Preparación como salteado, guarnecer de nulles o spaghettis.

Primaveral. = Printanier.

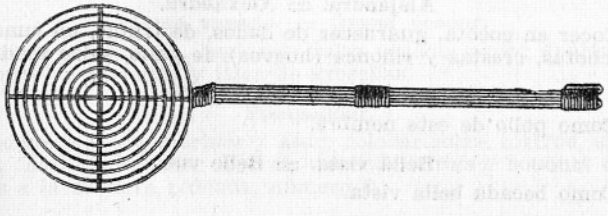
Como salteados preparación, guarnecer Primaveral.

Portuguesa. = Portugaise.

Como Marengó, guarnecer bouquet tomate concasé.

Provenzal. = Provençale.

Como Portuguesa, al gusto de ajo, aceitunas deshuesadas y blanqueadas.



ENTRADAS DE CAZA. = ENTRÉES DE GIBIER

ALONDRA Y ALONDRO. = ALUETTES ET MAUVIETTES

Buena mujer. = Bonne femme.

Cocer con manteca en cocote, incorporar dados de tocino (bacon) y cebollitas, quemar al coñac y deglasear jugo ligado.

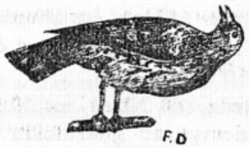
Gelatina. = Aspic.

Ver fórmula tipo en fondo de cocina, deshuesado y rellena.

Piamontesa. = Piémontaise.

Con arroz a la Piamontesa alondras salteadas, napar demiglas al fumet de caza.

BECA HIGOS. = BECS FIGUES


F. D

Buena mujer. = Bonne femme.

Como aluete y alondra.

Polenta.

Sobre polenta, colocar los pájaros salteados, rociados de buena manteca, deglasear al coñac y buen jugo de ternera y napar.

CODORNICES. = CAILLES

Alejandra. = Alexandra.

Cocer en cocota, guarnecer de dados, de trufas, un cuarto de alcachofas, crestas y riñones (huevos) de gallo, salsa madera.

Archiduque. = Archiduc.

Como pollo de este nombre.

Bella vista. = Belle vue.

Como becada bella vista.

Cacerola. = Casserole.

Cocer con manteca en cacerola, deglasear al coñac con un poco de fondo de caza.

Cocota. = Cocotte.

Como cacerola cocida en cocota.

Demidoff.

Cocer en cocota; terminar como molleja de ternera de este nombre.

Nido. = Nid.

Asados y colocados en un nido de patatas paja, guarnecer de pequeñas patatas soufles, bouquet de berros y salsear jugo de asado.

Perígueux.

En cocota deglasear al madera, demi-glas y fumet de codornices; guarnecer de juliana de zanahorias, apio y trufa; ser sirve también fría.

Souvaroff.

Como perdiz de este nombre.

Turca. = Turque.

Cocer en cocota, colocar sobre arroz Pilaw a la turca.

CONEJOS, LEBRATOS Y LIEBRES
LAPINS, LEVRAUTS ET LIÈVRES

Costillitas Pojarski. = Cotelettes Pojarski.

Como costillitas de ternera.

Carmelita. = Carmélita.

(Frío). Las supremas o escalopas son napadas de caliente y frío (chaud-froid) y decoradas con trufas. Rellenar el caparazón de mouselina de cangrejos; colocar las escalopas sobre la mousse, colocando una línea de colas de cangrejos entre cada escalopa; colocar en fuente y napar de gelatina.

Gran venado. = Grand veneur.

Cocer en cacerola, deglasear salsa venado, napar aparte, servir puré de castañas y jalea de grosellas.

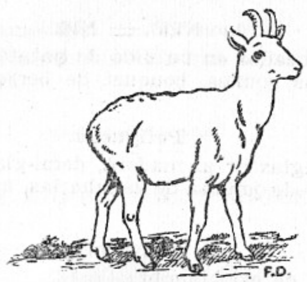
Pompadour.

Lomo, mechar, marinar y asar; colocar sobre costrón, salsear salsa choron, alrededor decorar lamas de trufas y bouquet de patatas a la cuchara redonda, número 8.

San Alberto. = Saint Hubert.

Lomo, mechar y marinar; cocer en cacerola y deglasear marinada y salsa pimienta, napar y guarnecer de champiñones a la parrilla rellenos de puré de caza.

CORZO. = CHEVREUIL



SOLOMILLO, PIERNA Y SILLA
CIMIER, CUISSOT ET SELLE

Alemana. = Allemande.

Mechar, marinar y asar sobre un fondo de legumbres de la marinada, desglasear con el líquido de la marinada, ligar a la nata y glas de vianda, colocar en timbal o legumbrera. napar y servir, aparte servir misma salsa.

Gran Venado. = Grand Veneur.

Mechar, marinar y asar, servir aparte puré de castañas y salsa Gran Venado.

Criollo. = Créole.

Mechar, marinar y asar, guarnecer alrededor de plátanos, saltear a la manteca, servir aparte salsa Roberto y salsa pebrada mezclada.

Badoise.

Lo mismo que Alemana, guarnecer cerezas deshuesadas.

Beaujeu.

Mechado, asado, guarnecer de fondos de alcachofas rellenas al puré de manteca y castañas cocidas en consomé, desglaseadas; servir aparte salsa Gran Venado.

CORZO. = CHEVREUIL

ESCALOPINAS, COSTILLITAS Y FILETES BONITOS
ESCALOPES, COTELETTES ET FILETS MIGNON

Cazador. = Chasseur.

Como costilla de ternera.

Diana.

Saltear, desglasear salsa Diana. Colocar en corona y alternar con costrones triangulares napados de farsa de caza, guarnecer el centro de puré de castañas, salsear demi-glas del fondo.

Minuta. = Minute.

Saltear con cebolla picada, desglasear al coñac y salsa pebrada, montar a la manteca y jugo de limón, colocar en corona y guarnecer el centro de champiñones fileteados y salteados a la manteca, napar las costillitas.

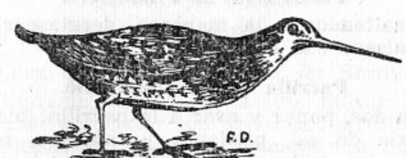
Napolitana. = Napolitaine.

Bresear con fondo de ternera, desglasear con el fondo del breseado, colocar en timbal con macarrones a la Napolitana.

Trufas y champiñones. = Truffes et champignons.

Saltear, desglasear al madera y demi-glas al perfume de trufas, colocar en corona, guarnecer el centro de champiñones salteados, decorar lamas de trufas sobre las costillitas y salsear.

CHOCHAS, BECADA. = BÉCASSES, BÉCASSINES



Alcántara.

Deshuesar, quitar el espinazo, esternón (quilla); rellenar con cuadritos de foie-gras y trufa, marinar al Oporto durante cuarenta y ocho horas, cocer en cacerola, desglasear al Oporto y servir sobre una capa de trufas cocidas al Oporto, desglasear con la marinada, reducir napar.

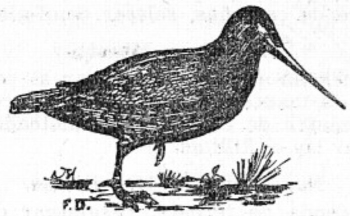
Antigua. = Ancienne.

Asarla durante diez minutos, cortar y quitar la piel, picar los caparazones y hacer un fondo con Mirepoix de legumbre reve-

nida a la manteca; quemar al coñac, quemar con fondo de ternera, pasar a la estameña, liar con los intestinos escachados con puré de foie-gras, colocar en cocota y guarnecer con champiñones, trufas, crestas y riñones (huevos) de gallo, decorar costrones alrededor.

Bella vista. = Belle vue.

Deshuesado y rellenar con media parte de farsa gratén y media de caza, guarneciendo con lonchas de foie-gras en el centro; envolver en una muselina o estameña, escalfar (cocer) en



fondo de caza, napar de salsa caliente y fría obscura. Decorar con detalle de trufa, lustrar a la gelatina y colocar alrededor un tampón con las cabezas napadas y ojos imitados con claras de huevo duro y trufas, colocar con gusto gelatina picada y costrones de gelatina.

Gelatina. = Aspic.

Ver fórmula tipo fondos de cocina, rellenos y deshuesados.

Financiera. = Financiére.

Supremas salteados a la manteca, desglasear al madera y guarnecer y salsear con financiera.

Parrilla (A la). = Grillé.

Cortados en dos, panar y asar a la parrilla; picar los intestinos y sazonarlo de sal, pimienta y mostaza, reogarlos a la manteca, napar los costrones de esta pasta, decorar con estos costrones y salsear salsa diabla.

Salmis.

Ver faisán en entrada de caza.

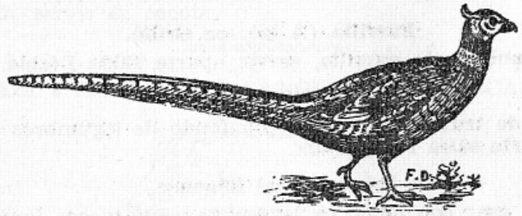
Souvaroff.

Como faisán de este nombre.

Timbal Diana.

Como perdiz de este nombre.

FAISAN



Alcántara.

Alcántara, como becada de este nombre, en entrada volante de caza.

Bohemiana. = Bohémienne.

Rellena con pequeños foie-gras enteros y escalfados, cocer en cacerola y flamar al coñac; desglasear jugo de caza.

Caliente frío. = Chaud-froid.

Ver receta en fondos de cocina.

Cacerola. = Casserole.

Cocer en cacerola, desglasear al coñac y jugo de caza.

Cartujo. = Chartreusse.

Como perdiz, ver en entrada volante de caza.

Cocota. = Cocotte.

Como Cacerola, cocido en la cocota.

Cruz de Berny. = Croix de Berny.

Sacar la Suprema del faisán asado, quitar la quilla (esternón), guarnecer el interior con perfecto (parfait de foie-gras), recubrir de moussse de foie-gras, escalopar la Suprema, napar de salsa caliente frío dorada, decorar, abrillantar (lustrar), colocar alrededor unas alondras rellenas y napadas de caliente frío dorada, decorar con lengua y trufa, abrillantar a la geltina y decorar gelatina picada y costrones de la misma.

Demidoff.

Como molleja de ternera de este nombre y como entrada volante de carnicería.

Espuma y Espumilla. = Mousse et Mousseline.

Ver receta en entrada volante.

Néva (frío).

Ver poularda (polla cebada) en entrada de ave.

Parrilla (A la). = Grillé.

Como pollo a la parrilla, servir aparte salsa Diabla.

Périgueux.

Farsa de trufa y pan, asar con fondo de legumbres (poele), servir aparte salsa Perigueaux.

Regencia. = Régence.

Poeler, asar con fondo de legumbre y guarnecer Regencia.

Souvaroff.

Cocer en cocota y antes de su cocción incorporar dados de trufa y foie-gras fresco, desglasear al coñac y jugo de caza, cubrir herméticamente con bordura de pasta y terminar de cocer al horno.

SALMIS, SUPREMAS Y SALTEADOS
SALMIS, SUPRÊMES ET SAUTÉS

Champiñones. = Champignons.

Cortar como pollo salteado de este nombre y preparar de la misma manera que pollo salteado.

Caliente frío. = Chaud froid.

Ver fórmula en fondos de cocina.

Archiduque. = Archiduc.

Como supremas de aves.

Nata. = Créme.

Como pollo de este nombre.

Salmis.

Como Salmis de perdiz.

Souflé. = Soufflé.

Ver fórmula en Savories.

HORTELANOS. = ORTOLANS

Brocheta. = Brochette.

Colocar en agujas (brochetas) alternando con lonchitas de tocino, cocer a la broch.

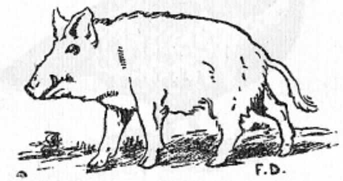
Nido (Al). = Nid (Au).

Como Codorniz.

Lucullus.

Cocer en cacerola, con pequeñas trufas; desglasear madera y demi-glas, servir en cocota.

JABALI Y JABATOS. = SANGLIER ET MARCASSINS



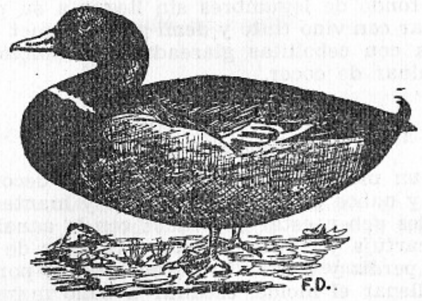
PIERNA Y SILLA. = CUISSOT ET SELLE

Tienen la misma preparación que el corzo.

Touraine (A la mode de).

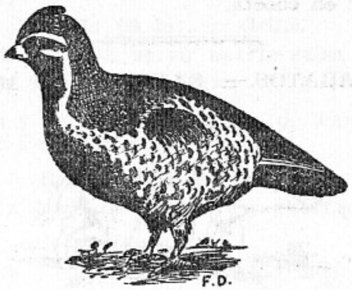
Mechada y marinada al vino rojo, aromatizada y caliente asar, servir aparte salsa Gran Venado, en timbal o legumbrera judías verdes panache (judías verdes y granos de judías verdes Flageolets).

PATO SALVAJE, SERCETA, CHORLITO REAL, AVE FRIA
CANARD SAUVAGE, SARCELLE, VANNEAUX Y PLUVIERS



Se sirven, generalmente, asados a la naranja (canard Bigarrade) en Salmi. Ver faisán.

PERDIGON Y PERDIZ. = PERDREAUX ET PERDRIX



Alcántara.

Como Becadas.

Asado. = Roti.

Asado y servido sobre costrón y en bouquets de berros, jugo aparte.

Asados. = Rotis.

Asados y servir con patatas, paja y bouquet de berros.

Buena mujer. = Bonne femme.

Como Alondras.

Burguiñona. = Bourguignonne.

Asar con fondo de legumbres sin llegar a su punto de cocción, desglasear con vino tinto y demi-glas y fumet de caza, colocar en cocota con cebollitas glaseadas y champiñones cocidos, napar y terminar de cocer.

Cartuja. = Chartreuse (En).
Fórmula tipo Cartuja.

Mantecar un molde a Carlota (Charlota), decorar con tiras de zanahoria y nabos cocidos al agua, sal y manteca; glaseados fondo y poredes deben estar decorados con la zanahoria y nabo, formando la cartuja y cubrir con una farsa fina de ave; rellenar el interior de perdiz y repollo breseado, montar por capas alternando hasta llenar el molde, escalfar a baño maría y moldear, napar de una salsa demi-glas al fumet de perdiz.

Otra fórmula rápida.

Colocar en timbal trozos de perdiz, asadas y cubiertas en capas de repollo breseado, decorar lamas de zanahoria, lonchas de

tocino (bacon) y rondelas de salchichón, salsear alrededor demi-glas al fumet de perdiz.

Cortijera. = Fermiére.

Cocer en cocota, guarnecer cortijera (colona).

Crapaudine.

Como pichón.

Diabla. = Diable.

Cortar, aplastar, panar y asar a la parrilla; servir aparte salsa diabla.

Estofado. = Etuvée.

Como cocota, desglasear el Oporto y servir en cocota.

Medio luto. = Demi-deuil.

Quitar el esternón (quilla) y relleno con farsa de perdiz trufada y decorar el interior de la piel con lamas de trufas; envolver en muselina y escalfar (cocer), colocar sobre costrón y servir aparte fondo del cocimiento reducido y aromatizado de coñac.

Repollo. = Choux.

Como cartuja; colocar la perdiz entera decorada con hojas enteras.

Salmis.

Cortados en trozos, saltear a la manteca y mojar de una salsa Salmis; colocar, guarnecer de champiñones y trufas, pasar de salsa y napar; decorar costrones de pan de molde.

Souflé. = Soufflé.

Ver fórmula en Savoríes.

TORDOS Y MIRLOS. = GRIVES ET MERLES

Antigua. = Ancienne.

Cocer en cacerola con manteca, desglasear el coñac y fumet de caza, guarnecer de dados de jamón y de pan frito.

Buena mujer. = Bonne femme.

Como Alondras.

Bella vista. = Belle vue.

Como Becadas.

Nido (Al). = Nid (Au).

Como Codornices.

Paisana, campesina. = Paysanne.

Cocer en cacerola, desglasear al coñac y fumet de caza, guarnecer de cebollitas, dados de tocino y costrones.

Rizotto.

Cocer en cacerola y colocar sobre rizotto.

ENTRADA DE AVE. = ENTREE DE VOLAILLE

PATITOS, PATOS. = CANARDS ET CANETONS

Inglés, Nantés y Roanés. = Anglais, Nantais et Rouennais.

Alsaciana. = Alsacienne.

Como Choucroute.

Aceitunas. = Olives.

Como nabos, reemplazar los nabos por aceitunas.

Archiduque. = Archiduc.

Rellenar con foie-gras y trufa, cocer al horno, agregándole en la pechuga una brunoise de zanahoria y trufas; servir aparte salsa vino Madera ligeramente montada al puré de foie-gras.

Champaña. = Champagne.

Como Bigarrade, desglasear al champaña y fondo de ternera ligado.

Escarlata (frío). = Escarlate (froid).

En filete, napar de caliente frío, dorar, decorar trufa y lustrar con gelatina, colocar sobre mousse de pato, intercalar lonchas de lengua del mismo tamaño, abrillantar todo con gelatina y decorar costrones de la misma.

Guisantes. = Petits Pois.

Asar con fondos de legumbres, terminar de cocer con guisantes Paisana; incorporar demi-glas.

Inglesa. = Anglaise.

Rellenar con farsa inglesa, asar y jugo de asado.

Lamberty. = Lambertye.

Como poularda Lamberty.

Lionesa. = Lyonnaise.

Breseado, guarnecer de cebolletas glaseadas, castañas cocidas en consomé y glaseadas.

Menta (A la). = Menthe (A la).

Asar con fondo de legumbres, desglasear al jugo ligado, adicionado de menta picada.

Mousse et Mousseline.

Como fórmula tipo ver entradas volantes.

Nabos. = Navets.

Breseado en demi-glas, guarnecer nabos torneados, revenidos a la manteca y cocidos en el fondo del breseado.

Naranjas agrias. = Bigarrade.

Asar con fondo de legumbres, cortar en filetes, desglasear y napar salsa Bigarrade.

Oporto. = Porto.

Asado en cacerola, con manteca cocida, colocar, desglasear vino de Oporto y fondo de ternera; servir aparte fondo de lo mismo.

Prensa. = Presse.

Asado a la manteca cocida, aparte jugo de asado y que se envía en la sala de restaurante el cortador (trancheur) o el maître d'hôtel corta quitando las piernas y las envía para pasar a la parrilla, corta los filetes de la pechuga y los coloca sobre una fuente caliente y ésta colocada sobre un infiernillo de alcohol, sazonar de sal, pimienta de molino, jugo de limón y prensar el caparazón para extraer el jugo y sangre y una sartén especial para este preparado se quema cierta cantidad de coñac, incorporando el jugo del asado y la sangre del pato sin llegar a hervir, napar con esta salsa los filetes y servir.

Roanesa. = Rouennaise.

Rellenar farsa Roanesa como a la Presse (Prensa).

PAVAS Y PAVIPOLLO. = DINDES ET DINDONNEAUX

Burguesa. = Bourgeoise.

Breseado, guarnecer Burguesa.

Castañas. = Marrons.

Deshuesar la pechuga, guarnecer el interior con carne de salchicha muy fina, mezclada con castañas cocidas, asar y servir aparte jugo asado.

Champiñones. = Champignons.

Como pollo y poularda de este nombre.

Financiera. = Financiére.

Asado con fondo de legumbres, guarnecer Financiera.

M N O P Q R

Godard.

Breseado, guarnecido de Godard.

Guisantes. = Petits Pois.

Como pato de este nombre.

Inglesa. = Anglaise.

Escalfado, prepárese como poularda a la Inglesa.

Paisana. = Paysanne.

Cocer en cocota, desglasear vino blanco demi-glas, guarnecer Paisana.

Parmentier.

Cocer cocota, desglasear vino blanco y glasear, guarnecer de patatas Parmentier.

Perfume de Gastrónomos. = Parfum des Gourmets.

Deshuesar la pechuga, rellenar con carne a salchicha y cuadritos o dados de foie-gras y trufas, asar, servir aparte demi-glas al perfume de trufa, guarnecido de gruesas lamas de trufa.

Primaveral. = Printaniére.

Cocer en cocota, desglasear vino blanco y demi-glas, guarnecer Primaveral.

Primicias. = Primeurs.

Asado, guarnecer primicias de legumbres (primeurs); servir aparte jugo de asado.

Trufas. = Trufes.

Como poularda Perigod.

POLLOS GRANO Y REINA
POULETS GRAINS ET REINES

Cacerola, cocota a la parrilla, fondeado.
Casserole, cocotte grillée, poélé.

Abuela. = Grand mére.

Cocer cocota, guarnecer costrones y dados de champiñones, mojar demi-glas.

Americana. = Américaine.

Rellenar farsa americana, cocer en cacerola, colocar en cocota con lonchas de tocino (bacon) a la parrilla.

Americana a la parrilla. = Américaine grillée.

Cortado por la espalda, aplastar y sujetar las patas, pasar al aceite, sazonar, cocer a la parrilla, panarlo con miga de pan, terminar de cocer en sauté al horno, servir con tomate a la parrilla, tocino (bacon), bouquet de patatas paja, de berros y manteca maître d'hôtel, salsear el fondo de la fuente jugo de asado.

Bordalesa. = Bordelaise.

Cocer en cocota, guarnecer como pollo salteado Bordalesa.

Buena mujer. = Bonne femme.

Cocer en cocota, guarnecer patatas cocota, dados de tocino (bacon), cebolletas glaseadas y doradas.

Cacerola. = Casserole.

Bridar, sazonar, dorar al horno y acabar de cocer en una cacerola rusa, desglasear jugo de asado y servir.

Castellana. = Châtelaine.

Cocer en cocota, desglasear vino blanco demi-glas, guarnecer cuartos de alcachofas, trufas y patatas cocota.

Cocota. = Cocotte.

Cocido como Cacerola, cocer en una cocota y servir en la misma.

Colona. = Fermiére.

Como Americana a la parrilla, ver pichón en entrada volante de aves.

Champeaux.

Cocer en cocota, desglasear vino blanco y demi-glas, guarnecer cebolletas glaseadas y patatas cocota.

Demidoff.

Cocer en cocota. Ver molleja de ternera de este nombre en entrada volante de carnicería.

Estragón (Al).

Cocer en cocota; deglasear jugo al estragón.

Forestal. = Forestiére.

Cocer en cocota; deglasea vino blanco demi-glas; guarnecer forestal.

Mascota. = Mascotte.

Cocer en cocota; deglasear demi-glas; guarnecer Mascota.

Mireille.

Cortar como para parrilla y cocer al horno en cocota; colocar sobre patatas Mirelles y servir aparte en deglaseado.

Palacio. = Palace.

Cortar como para parrilla; cocer al horno; deglasear al coñac y vino Oporto y glas de viande; incorporar estragón picado, montar el fondo a la manteca, napar y servir.

Parrilla (A la). = Grillée.

Cortar, panar y asar a la parrilla; servir aparte salsa Diabla.

Primicias. = Primeurs.

Cocer en cocota; deglasear al vino blanco demi-glas; guarnecer legumbre temprana.

Raviolis.

Cocer en cocota, desglasear vino blanco y demi-glas, guarnecer raviolis.

Richelieu.

Cocer en cocota, desglasear vino Madera y fondo de ternera, guarnecer de una gruesa juliana de zanahoria, apio y trufa.

Setas negras. = Morilles.

Cocer en cocota; guarnecer de setas negras salteadas; desglasear jugo de ternera.

Souvaroff.

Cocer en cocota y terminar como faisán de este nombre.

POLLA CEBADA. = POULARDES

Albufera.

Rellena con arroz Pilau, guarnecido de gruesos dados de trufa y foie-gras salteado a la manteca; brindar, escalfar y napar salsa albufera; guarnecer de trufas enteras.

Alejandra. = Alexandra.

Mechar con lengua y trufa; escalfar, sacar la suprema y reemplazarla por una Muselina de ave; darle la forma natural o primitiva, napar salsa Mornay, glasear, colocar en fuente y guarnecer con tartaletas, guarnecida con puntas de espárragos y decorado con una escalopa de Suprema; alrededor, glas de viande Rubia.

Alfonso XIII. = Alphonse XIII.

Rellena de arroz Pilau, guarnecido de dados de jamón serrano, champiñones y trufas, asar con mirapoix de legumbres, deglasear al vino blanco y salsa Suprema, colocar sobre una



capa de arroz Pilau, napar de la salsa, guarnecer de quenelas en forma de medallones y decorar lis en trufas, trufas en olivas y riñones (huevos) de gallo; intercalar bien estas guarniciones.

Americana. = Américaine.

Como pollo grano de este nombre.

Argenteuil.

Escalfado, napar salsa Suprema al puré de espárragos; guarnecer de puntas de espárragos.

(Argenteuil es una región donde se crían los mejores espárragos de Francia, como si dijéramos, en España, Aranjuez.)

Apio. = Céleri.

Asado en fondo de legumbres, deglasear con fondo de ternera muy ligada; guarnecer de apio breseado.

Banquera. = Banquiere.

Asado con fondos de legumbres, deglasear al Madera; medio fondo de ternera y medio de salsa Suprema; napar y guarnecer Banquera.

Cardenal. = Cardinal.

Escalfado, napar salsa Suprema atomatada; guarnecer tomates rellenos.

Carmelita. = Carmélita.

(Frío). Las Supremas escalopadas son napadas de caliente y frío (choud-froid) y decoradas con trufas. Rellenar el capara-

zón de mouselina de cangrejos, colocar las escalopas sobre la Mousse, colocando una línea de colas de cangrejos entre cada escalopa; colocar en fuente y napar de gelatina.

Castellana. = Châtelaine.

Asada en fondo de legumbres, desglasear vino blanco y fondo de ternera; guarnecer Castellana.

Champaña. = Champagne.

(Frío). Rellenar como Luisa de Orleáns asada en fondo de legumbres; deglasear al champiñón y fondo de ave; enfriar y adicionar el fondo con gelatina de ave; napar la poularda y colocar en terrina.

Champiñones. = Champignons.

(Blanco). Escalfado, napar de salsa Suprema, guarnecida de champiñones decorados.

Champiñones. = Champignons.

(Dorado). Asado con fondo de legumbres, deglasear a la demi-glas y perfume de champiñón; guarnecer con cabezas de champiñón rizado.

Demidoff.

Asado con fondos de legumbres, y terminar como mollejas de ternera.

Emperatriz. = Emperatrice.

Escalfar y napar salsa Suprema ligada a un puré de ave; guarnecer alrededor dados de sesos de ternera, dados de molleja de cordero y cebolletas cocidas a blanco; alternar estas guarniciones.

Estragón.

Asado con fondo de legumbres, deglasear al jugo de perfume de estragón; decorar la pechuga con hojas blanqueadas de estragón; napar de la salsa del deglaseado.

Favorita. = Favorite.

Rellenar con mouselina de ave guarnecida de puré de foie-gras trufado; escalfar; napar salsa Suprema; guarnecer de crestas, riñones (huevos) de gallo y lamas de trufas.

Financiera. = Financiére.

Asado con fondo de legumbres, deglasear al Madera y salsa Madera; guarnecer Financiera.

Gastrónomo. = Gastronome.

Rellenas con setas negras (morilles), asado con fondo de legumbres, deglasear al champagne, demi-glacé al perfume de

trufas; colocar y guarnecer alrededor de bouquet de trufas castañas y crestas de gallo; servir aparte la salsa del deglaseado.

Godard.

Breseado; guarnición y salsa Godard.

Holandesa. = Hollandaise.

Escalfado, guarnecer alrededor de patatas cocidas a la inglesa; servir aparte salsa Holandesa.

Huevos de oro. = Oeufs (d'or).

Escalfar; napar salsa Suprema y guarnecer alrededor de unos huevos duros rellenos de puré de ave, panados y fritos, lamas de trufas y patatas en forma de Luises (moneda de oro francesa).

Indiana. = Indienne.

Escalfado, napar salsa curry y servir aparte arroz cocido al natural.

Inglesa. = Anglaise.

Escalfado, napar salsa Suprema y decorar alrededor lonchas de lengua, bouquet de zanahoria y nabos torneados, y en cada extremo, un bouquet de apio breseado y otro de guisantes.

Lamberty. = Lambertye.

(Frío). Escalfado, y escalopar las supremas a lo largo; napar de caliente frío (chaud froid) blanco y decorar con detalles de trufas; rellenar el caparazón de mousse (espuma) de ave ligada al puré de foie-gras; colocar las supremas y lustrar a la gelatina; decorar costrones de gelatina.

Luisa de Orleáns. = Louisa d'Orléans.

Rellenar de foie-gras con dados de trufas y marinado al coñac y Madera; colorear al horno; recubrir de lamas de trufas, albardar (con tocino) y envolver en una pasta a pastel; cocer al horno y servir de esta manera (puede servirse caliente o frío).

Maintenon.

Mechado con trufas y lengua, bresear a blanco, napar salsa Suprema, guarnecer alrededor de quenelas, cabezas de champiñones y decorar fondos de alcachofas guarnecidos de lamas de trufas; napar de salsa Mornay y glasear.

Mariscal (general francés). = Marechale.

Rellenar con escalopas de mollejas de cordero, de sesos de ternera y champiñones ligados a la salsa Suprema, albardas, y escalfar; napar salsa Suprema; guarnecer Mariscal (núm. 2).

Medio luto. = Demi-deuil.

Rellenar de farsa a mouselina de ave trufada; entre carne y pie decorar con lamas de trufas; escalfar; napar salsa Suprema, guarnecida de lamas de trufas.

Metropol. = Métropole.

Escalfado, y guarnecer bouquet de fondos de alcachofas, de pequeñas cebolletas y champiñones; napar todo de salsa Suprema; decorar costrones forma corazón alrededor.

Monte Carlo.

Escalfado, napar media salsa Suprema y media salsa Aurora; guarnecer el lado blanco con quenelas atomatadas y el lado rosa con quenelas ordinarias.

Montglas.

Asado con fondo legumbres, deglasear al Madera y demi-glas, y guarnecido de juliana de trufa, lengua, jamón y champiñones; napar.

Nantúa.

Escalfado, napar salsa Suprema con colado de cangrejos; decorar lamas de trufas y guarnecer de bouquet (montoncito) de colas de cangrejos y quenelas a las colas de cangrejos.

Néva.

Frío. Deshuesar el estómago a crudo. Rellena de mouselina de ave y dados de foie-gras y trufa, escalfar y napar de chaud-froid (caliente frío), guarnecer de moldes de ensalada rusa, desmoldear y colocar alrededor.

Parisina. = Parisienne (caliente).

Escalfado, napar salsa Suprema. Decorar la pechuga con rondelas de trufa y lengua; guarnecer Parisién núm. 2; decorar cordón de glas de viande.

Parisina. = Parisienne (froid).

Como Lamberty, incorporar a la mousse quenelas de ave y guarnecer Néva.

Périgord.

Rellenar el interior con trufas crudas, mezcladas con panada de cerdo; sazonar y mechar peladuras de trufas e incorporar a la farsa; asar con fondo de legumbres (muy despacio), deglasear al Madera y demi-glas al perfume de trufas; colocar en terrina y glasear.

Perigourdina. = Périgourdine.

Como el anterior; incorporar a la panada dados de foie-gras, escalfar y napar de salsa Suprema al perfume de trufas.

Piamontesa. = Piémontaise.

Rellenar con arroz Piamontesa, asar con fondo de legumbres, deglasear al Madera y demi-glas; colocar en terrina y napar.

Portuguesa. = Portugaise.

Relleno de arroz Pilau guarnecido de tomate concasé, asar con fondo de legumbres, napar salsa portuguesa y guarnecer con tomates rellenos.

Primo de Rivera.

Relleno de un arroz Pilau guarnecido de pequeños champiñones liados a la manteca y nata; asar con fondo de legumbres y desglasear con fino Jerez y salsa Española bien reducida; guarnecer con medios tomates a la parrilla y puntas de espárragos napadas de salsa Holandesa, salsear del fondo del desglaseado.

Princesa. = Princesse.

Escalfado, napar salsa Suprema al puré de espárragos verdes; guarnecer de costradas de patatas Duquesa, guarnecidas de puntas de espárragos y quenelas redondas puestas encima.

Ramilletera. = Bouquetière.

Asada con fondo de legumbres, deglasear al madera y demi-glas; guarnecer bouquetiere.

Regencia. = Régence.

Relleno de farsa a mouselina de ave al puré de cangrejos, escalfar; guarnecer regencia núm. 2; napar salsa Suprema.

Reina. = Reine.

Escalfado, napar salsa Suprema y guarnecer de pequeños timbales de puré de ave.

Reina Margot. = Reine Margot.

Rellenar de farsa a mouselina de ave, adicionado de puré de almendras; escalfar y napar salsa Suprema a la leche de almendras; guarnecer de quenelas a la manteca de pistachos y quenelas a las colas de cangrejos; alternar.

Rossini.

Asado con fondos de legumbres, deglasear al madera y demi-glas; colocar en terrina y guarnecer alrededor de lamas de foie-gras salteadas, y cuartos de alcachofas cubrir herméticamente con una bordura de pasta, y terminar de cocer al horno.

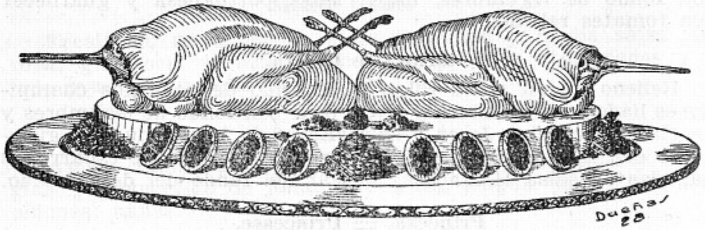
M N O P Q R

Rusa. = Russe.

Escalfado, napar de salsa Suprema al jugo de remolacha roja; guarnecer de corazones de hinojo breseado.

Siciliana. = Sicilienne.

Escalfado, quitar la quilla (esternón); guarnecer de spaghetti napolitana, guarnecidos de trufas y de champiñones, crestas y riñones (huevos) de gallo; envolver o cubrir con la piel y verter o napar, espolvoreado de pan rallado y dorado; guarne-



Becadas asadas
(decoradas con costrones, napados de farsa de las mismas).

cer alrededor de tartaleta cubierta de Suprema y decorada de una lama de trufa y foie-gras; servir aparte glas de viande (extracto de carne) ligado a la manteca.

Souvaroff.

Como faisán.

Suflé. = Soufflée.

Escalfado, quitar las supremas y hacerlas en finas escalopas; quitar la quilla (esternón); rellenar el interior de capas, intercalas de muselina de ave al puré de foie-gras y lamas de trufas, acabando con capa de farsa; darle la forma de ave; escalfar al horno; servir aparte salsa Suprema.

Tosca.

Rellena de arroz Pilau, asada con fondo de legumbre, deglasear al vino Madera y demi-glas ligera; mantecar; colocar sobre tampón de arroz y guarnecer alrededor de pies de hinojo breseados; servir aparte misma salsa.

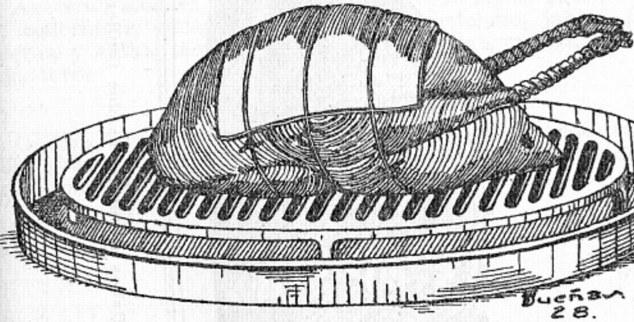
Trianón.

Escalfado, napar salsa Suprema al puré de foie-gras; guarnecer de quenelas de tres colores, forradas de puré de foie-gras;

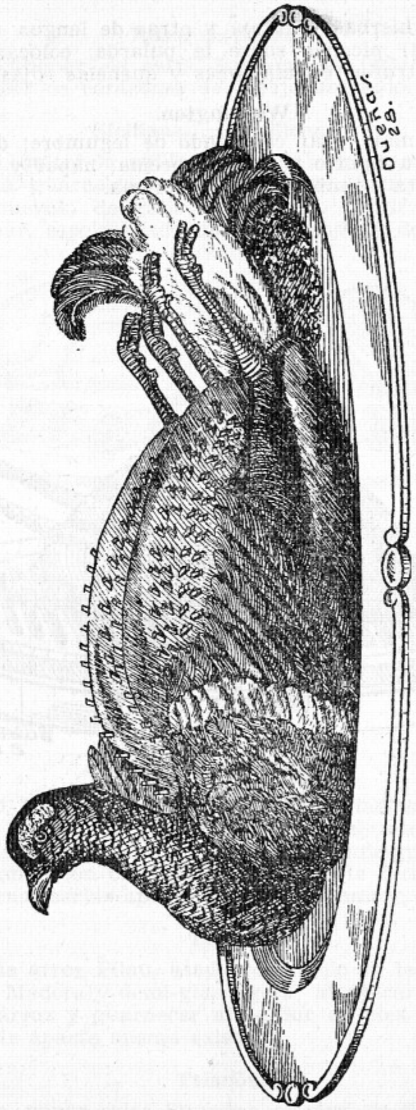
otras de finas hierbas (verdes) y otras de lengua (rojas) y de trufas (negras) picadas sobre la pularda, colocar en atelete compuesta de trufas, champiñones y quenelas rojas de lengua

Wáshington.

Rellena de maíz, asar con fondo de legumbre; desglasear al whisky, coñac u Oporto y salsa Suprema; napar y servir aparte en legumbrera o timbal maíz a la crema.



Pavipollo asado.



Gallos alemanes asados Guillermo II.

ASADOS. = ROTIS

Cordero y carnero. = Agneau et mouton.

Carré, silla, pierna, espalda y barón.
Carré, selle, gigot, baron.

Ternera. = Veau.

Carré, solomillo, tapa y largo (trozo bajo y atado para que resulte en redondo).

Cerdo. = Porc (Cochon).

Carré, solomillo y tocino de leche. = Carré, filet, cochon de lait.

Vaca. = Boeuf.

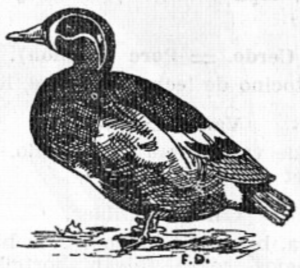
Rosbif, costilla de vaca, lomo y solomillo. = Roast beef, cotes de boeuf, filet et contre filet.

Caza. = Gibier.

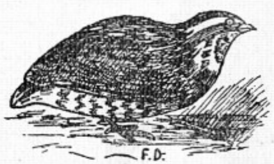
Ave fría, alondra, becada, becasina, beca higos, chorlito, ciervo, codornices, conejos, corzo, faisán, hortelano, jabalí, jabato (pierna y silla), lebrato, liebre, mirlo, ortega, perdiz, pato salvaje, tordo.

Ave. = Volaille.

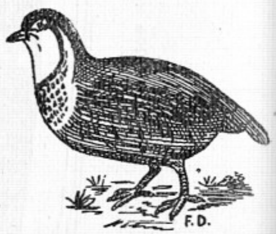
Gallina, ganso, pato, patito, pichón, pollo grande (reina), pollo grano (grain), polluelo (poussain), pavo, pavipollo, pularda (polla cebada), oca.



Cerceta.



Codorniz.



Perdiz.

Pastas alimenticias y arroz.
Pâtes alimentaires et riz.

MACARRONES Y SPAGHETTIS

Manera de preparar:

Ponerlos enteros o por la mitad, según el caso, en agua salada hirviendo; dejar cocer durante quince a veinte por los spaghettis y de veinte a veinticinco para los macarrones (este tiempo se calcula por la pasta italiana, pues las pastas españolas son más fácil de cocer).

Anchoas. = Anchois.

Como Italiana, ligado con puré de anchoas.

Bolonesa. = Bolonaise.

Como Italiana, incorporar dados de solomillo salteado con cebolla picada con manteca; cocer con fondo de ternera y ramito de hierbas.

Gratén. = Gratin.

Como Italiana, incorporar un poco de salsa Mornay, espolvorear de queso rallado mezclado con pan rallado, napar de manteca y gratinar.

Genovesa. = Génoise.

Como al gratén, incorporando champiñones fileteados secos y estofados.

Italiana. = Italienne.

Cocer, escurrir bien, sazonar, ligar a la manteca y nata y queso Parmesán rallado, ligar y servir.

Jugo (Al). = Jus (Au).

Cocidos, escurridos, ligar al jugo de ternera y manteca, servir queso aparte.

Milanesa. = Milanaise.

Como Napolitana, incorporar guarnición Milanesa. (Ver guarniciones.)

Napolitana. = Napolitaine.

Cocido, bien escurrido, colocar en plato gratén el fondo cubierto de manteca, sazonar, espolvorear queso rallado, napar de manteca, y bouquet al centro de tomate concasé ligado a un buen fondo de ternera.

Siciliana. = Sicilienne.

Como Italiana, incorporar cebolla picada, higadillos de ave.

Veneciana. = Vénitienne.

Como Italiana, incorporar una juliana de trufa, champiñones, blanco de ave y jamón ligado a un veloute, servir queso rallado aparte.

LAZAGNES

Son gruesos nulles (que en español le llaman pasta cinta), que tienen la misma preparación que macarrones, spaghettis y toda clase de pastas italianas.

CANELONES. = CANNELONIS

Pasta a farsa de raviolis, un poco más espesa y cortadas en rectángulos seis centímetros por ocho, escalfar en agua hirviendo, refrescar y escurrir, rellenar y rollarlos y colocar en plato de gratén, cubierto el fondo con queso y manteca; incorporar fondo de ternera, espolvorear de queso y gratinar.

ÑOQUIS. = GNOKIS (núm. 1).

Petisú con queso, meter en manga y cortar con cuchillo y dejar caer en una cacerola con agua hirviendo salada, escalfar y escurrir.

Ñoquis. = Gnokis (núm. 2).

En un litro de leche poner 75 gramos de manteca, sal y poca nuez moscada, meter a hervir e incorporar 200 gramos de sémola, batir bien, dejando cocer durante veinte minutos, agregar tres yemas y colocar en una placa con manteca; dejar enfriar y cortar con cortapastas redondo de dos centímetros de diámetro.

Ñoquis. = Gnokis (núm. 3).

Patatas cocidas al horno, incorporar la misma cantidad de farsa de ave, trabajarlo bien, formar bolas, rizarla con dos tenedores y escalfarlos. Los ñoquis se pueden hacer al gratén, al fondo de ternera, a la salsa bechamel atomatada y a la salsa tomate y queso rallado.

RAVIOLIS

Modo de preparar: Escalfar al agua hirviendo y salada, escurrir los raviolis y colar sobre una servilleta. En un plato a gratén o legumbrera de metal napar de un buen fondo de ternera adicionado de tomate concasé alternando con capa de raviolis, queso rallado (Parmesán), y capa de fondo de ternera, terminar por espolvorear de queso rallado, rociar de manteca y gratinar.

Pasta a raviolis. = Pâte a raviolis.

Harina 500 gramos, huevos 2, sal 15 gramos, agua tibia 30 gramos, manteca 100 gramos; empastar, dejar reposar y estirar bien con rodillo hasta tener una capa muy fina, marcar pequeñas bolas con una farsa a raviolis, cubrir con otra capa de pasta y cortar al cortapastas redondo y escalfar al agua salada.

Farsa a raviolis. = Farce a raviolis.

Vaca breseada pasada a la máquina, sesos, espinacas picadas, sazonar, liar con un buen fondo de ternera.

NULLES. = NOUILLES

Modo de preparar: Cocer al agua hirviendo salada durante dos o tres minutos, escurrir. Tiene la misma preparación que los macarrones o spaghettis.

Pasta a nulles. = Pâte a nouilles.

Harina, 500 gramos; cinco huevos enteros, dos yemas, 15 gramos de sal, mezclar la harina, los huevos y sal, empastar y dejar reposar, estirar la pasta con rodillo hasta dejarla muy fina y cortar con cuchillo.

POLENTA AL NATURAL

Harina de maíz, dejarla caer en agua hirviendo y salada, remover constantemente durante veinticinco minutos de cocción.

Nota.—Generalmente se sirve unido a unos guisantes fricandós, salchicha a la Veneciana y pájaros fritos. Como también se puede servir al gratén, colocándola en un plato hondo con capas de queso rallado y manteca y pasado al horno.

ARROZ. = RIZ

Modo de preparar al natural: Cocer en agua hirviendo salada durante quince minutos, removerlo; una vez cocido refrescar y escurrir.

N O P Q R

Indiana. = Indienne.

Arroz cocido al natural.

Greca. = Grecque.

Arroz Pilau cocido con poco de farsa de carne salchocha, incorporar guisantes a la francesa y dados de pimientos morrones.

Criollo. = Créole.

Arroz Pilau guarnecido de unos champiñones fileteados, dados de pimiento verde y tomate concasé.

Egipciana. = Egyptienne.

Arroz Pilau guarnecido de un salpicón de higadillo de ave, jamón y champiñón.

Parisién. = Parisienne.

Arroz Pilau guarnecido de dados de champiñones, ligado a la salsa tomate y queso rallado.

Pilau. = Pilaw.

Revenir cebolla picada con manteca y el arroz, mojar con doble cantidad de consomé blanco, sazonar ramito de hierbas, cubrir con papel mantecado y tapar, dejarlo cocer durante quince minutos, cambiar de cacerola, desglasear, incorporar una bolita de manteca.

Risotto italiana.

Arroz Pilau ligado al queso rallado Parmesán y Gruyére y manteca, agregándole un poco de consomé.

Risotto Milanesa.

Como Italiana, colorear con azafrán, incorporar champiñones crudos fileteados.

Risotto Piamontesa.

Como Milanesa, sin azafrán, incorporar trufas blancas olorosas de Piamonte.

Turca. = Turque.

Como Milanesa sin champiñones, sin ligar al queso y consomé.

Legumbres. = Légumes.

Acedera. = Oseille.

Limpias, lavarlas bien, rehogar a la manteca, escurrir y mezclar con un roux (royo, dorado) y mojar consomé, sazonar, bresear, pasar al tamiz y ligar a la yema de huevos y nata, colocar en legumbrera o timbal y decorar cordón y jugo ligado de ternera.

Acelgas. = Blettes.

Las hojas se preparan como las espinacas y los troncos como los cardos y salsifis (escorzonera).

Broculis. = Brocolis.

Tiene la misma preparación que coliflor.

ALCACHOFAS. = ARTICHAUTS

Barigoule.

Limpia, cocer durante cinco minutos, refrescar y retirar a un lado, rellenar con duxelle guarnecida de jamón, albardar de tocino y atar. Mojar de un fondo de legumbres y colocarlas sobre el mismo y mojar vino blanco; una vez cocidas retirar, quitando la cuerda y la loncha de tocino; reducir el fondo, aumentando demiglas atomatada y napar las alcachofas.

Clamart.

El corazón o centro, en cocota con zanahorias nuevas torneadas, guisantes y ramito de hierbas, mojar con agua salada y retirar el ramito después de la cocción, mantecar y servir en la misma cocota.

Cromesquis y croquetas. = Cromesquis et croquettes.

Ver fórmula tipo de entradas volantes.

Cussy.

Fondos de alcachofas cocidos, guarnecer de puré de foie-gras trufado, napar salsa Villeroy y panar; servir aparte salsa Madera.

Favorita. = Favorite.

Fondos de alcachofas guarnecidos de puntas de espárragos, napar salsa Mornay, glasear y decorar lamas de trufas.

Florentina. = Florentine.

Fondos de alcachofas cocidos a blanco, guarnecidos de espinacas en hojas, napar salsa Mornay y glasear.

Gran Duque. = Grand Duc.

El corazón o centro cocido al agua salada, colocar en plato a gratén, napar salsa crema, espolvorear de queso rallado, glasear, guarnecer el centro de puntas de espárragos y decorar lamas de trufas sobre las alcachofas.

Gratén. = Gratin.

Fondos de alcachofas cocidos, colocar en plato a graten napado el plato de Mornay, cubrir de la misma salsa el fondo de la alcachofa, espolvorear de queso rallado y glasear.

Holandesa. = Hollandaise.

Quitar las primeras hojas y cortarlas a tres cuartas partes de su altura, atarlas y cocer en agua salada, escurrir, colocar en fuente con papel o servilleta, servir aparte salsa Holandesa. También puede servirse manteca fundida, etc.

Italiana. = Italienne.

En cuartos, blanquear, colocar sobre fondo a bresear, mojar al vino blanco, reducir y mojar fondo dorado, cocer al horno, colocar los cuartos en legumbrera, napar de salsa italiana ligada con el fondo reducido.

Lionesa. = Lyonnaise.

En cuartos, proceder como Italiana sobre una gruesa capa de cebolla fileteada y rehogada a la manteca; colocar en legumbrera, reducir el fondo, mantecar, napar los trozos, espolvorear perejil.

Maraichére.

Tornear el corazón o centro y colocar en cocota, pasar al aceite con cebolla picada, blanco de puerro fileteado y tomate concasé, diente de ajo, colocar las alcachofas intercaladas con patatas nuevas, sazonar sal y pimienta, mojar vino blanco, espolvorear de queso rallado, acederas y espinacas, en fina juliana; cubrir herméticamente la cocota y cocer al horno; servir en la misma cocota.

Paisana (campesina). = Paysanne.

En cuartos blanquear, hacerlos revenir en una cocota con pequeños dados de tocino (bacon), cebolletas glaseadas y patatas chateau (cható). Mojar con consomé blanco, sazonar sal, pimienta y ramito de hierbas (bouquet; cocer a fuego fuerte hasta su total evaporación.

Panadera. = Boulangére.

Vaciar el interior y rellenar con carne a salchicha y envolver cada alcachofa en una pasta a pan, cocer al horno durante una hora y media y servir.

Provenzal. = Provençale.

Pequeñas alcachofas limpias, colocar en una cocota con aceite caliente, sazonar sal y pimienta, tapar la terrina y cocer durante diez minutos, incorporar guisantes frescos y crudos y lechuga fileteada en juliana, cubrir herméticamente y dejar cocer sin mojar.

Puré. = Purée (En).

Fondos de alcachofas cocidos, pasar al tamiz, ligar a la nata manteca y sazonar.

Stanley.

En sauté con manteca y cebolla fileteada, blanqueada, lonchas de jamón crudo, colocar pequeños fondos de alcachofas en crudo, mojar vino blanco, reducir, incorporar salsa bechamel (clara) y dejar cocer; colocar en legumbrera.

Reducir la cocción, ligar con nata, pasar a la estameña y napar el fondo.

APIO. = CELERIS

Preparación: Cortar a lo largo en trozos de 20 centímetros, quitar las hojas verdes y raspar haciendo desaparecer los filamentos o hebras, lavar en agua salada y blanquear con jugo de limón, meter a bresear con fondo blanco y grasa. Una vez cocidos cortar en trozos a lo largo, doblar por la mitad, servir con las mismas salsas que los cardos.

RAIZ DE APIO. = CÉLERIS RAVE

Generalmente se emplea cortado en fina juliana para entremeses y ligado con distintas salsas frías, fuertemente amostazada.

BATATA. = TOPINAMBOURS

Inglesa. = Anglaise.

Como patata de este nombre.

Fritas. = Frits.

Como patatas Chips.

Puré. = Purée.

Como puré de patata.

BERENGENAS. = AUBERGINES

Castellana. = Châtelaine.

Cortar en trozos largos, freír y vaciar, guarnecer de un salpicón de ave, lengua, trufa y champiñones ligado a la salsa alemana, glasear al horno, saltear demi-glas y salpicar trufa.

Egipciana. = Egyptienne.

Cortar por el medio a lo largo sin llegar a separarlos, marcar la carne de la berengena, salar y freír, vaciar el interior y guarnecer de la misma carne picada gruesamente, cebolla rehogada al aceite y bien sazonada, al momento de servir terminar de rellenar con tomate concasé, espolvorear perifollo, dándole la forma natural de la berengena.

Frita. = Frite.

Pelar y cortar en rondelas muy finas, pasar a la harina y freír.

Italiana. = Italienne.

Como berengenas rellenas, decorar cordón de salsa italiana.

Crema (A la). = Créme (A la).

Pelar, cortar en rondelas de un centímetro, sazonar de sal y escurrir, estofar a la manteca y ligar a la salsa crema.

Salteado a la Nizarda. = Sauté á la Niçoise.

Pelar, cortar en rondelas, pasar a la harina y saltear al aceite; mezclar con tomate concasé y pimientos morrones al gusto de ajo, sazonar, espolvorear miga de pan y gratinar.

Oriental. = Orientale.

Pelar y cortar en lonchas a lo largo, freír y colar las lonchas con una farsa de berengena rellena, colocar dándole la forma de una berengena en una fuente larga, rociar de aceite y terminar de cocer al horno. Se pueden servir frías o calientes.

Parrilla Provenzal (A la). = Grillées á la Provençale.

Cortar en dos a lo largo, rociar de aceite, sazonar y cocer a la parrilla, fuego lento, colocar en fuente, napar de manteca dorada, conteniendo miga de pan y finas hierbas y diente de ajo picado.

Provenzal. = Provençale.

Proceder como berengena rellena, panar de cordón de salsa de tomate clara.

Rellena. = Farcie.

Cortar a lo largo sin llegar a separarlas, marcar, salar y freír, vaciar el interior para envolverlo como si fuese natural, guarnecer con la misma carne picada tomate concasé y farsa a gratén para legumbres, espolvorear de pan rallado, napar de manteca fundida, gratinar al horno, darle la forma natural y salsear demi-glas.

Turca. = Turque.

Como berengena a la Egipciana, la pulpa mezclada con carne de carnero picada y arroz cocido al natural, duselles seca, ligar todo con buen demi-glas, rellenar, espolvorear de miga de pan, gratinar al horno y salsear al fondo salsa tomate.

CALABACINES. = COURGETTES

Crema. = Créme.

Cortar como la anterior, escurrir, estofar a la manteca, napar salsa crema ligera.

Fritas. = Frits.

Como berengena.

Inglesa. = Anglaise.

Pelados, cortar en troncos de unos tres centímetros, cocer al agua salada y servir aparte salsa holandesa, mouselina o manteca fundida, etc.

Provenzal. = Provençale.

Como berengena.

Rellenas. = Farcis.

Cortar, vaciar y cocer como a la inglesa, rellenar de duselles a legumbres, estofar a la manteca, gratinar al horno.

CARDO. = CARDONS

Limpio de toda hebra, sólo la parte más blanda, cortar en trozos de unos ocho centímetros de largo, sazonar de jugo de limón y agua salada y una parte de harina disuelta y cocer.

En Francia existe la costumbre de incorporar la grasa de

riñones de ternera, pues ésto da cierta densidad y evita cambie de color a obscuro.

Crema (A la). = Créme (A la).

Escurrir y estofar a la manteca, napar salsa crema.

Demi-Glas.

Escurrir, estofar a la manteca, salsear salsa demi-glas.

Gratén. = Gratin.

Como la anterior, napar de salsa Mornay, espolvorear de queso rallado y glasear.

Italiana. = Italienne.

Como la anterior napar de salsa italiana.

Jugo (Al). = Jus (Au).

Napar buen jugo de ternera con manteca.

Milanesa. = Milanaise.

Como espárragos de este nombre.

Polonesa. = Polonaise.

Preparar como espárragos Polonesa.

Tuétano (Al). = Moelle (A la).

Guarnecer de lama de truétano escalfado, salsear salsa tuétano.

Tuétano gratinado (Al). = Moelle gratinée.

Como cardo al tuétano, espolvorear de queso rallado y glasear.

CASTAÑAS. = MARRONS

Manera de preparar: Marcar con cuchillo alrededor, asar en placa al horno muy caliente durante unos cinco minutos, pelar en caliente.

Breseadas. = Braisés.

Meter en sauté, mojar fondo de ternera muy fuerte, cocer, reducir y glasear.

Estofadas. = Etuvés.

Meter a cocer con consomé blanco, ramos de apio.

Puré. = Purée.

Castañas estofadas, pasar al tamiz, terminar ligando a la manteca y nata.

CEBOLLA. = OIGNONS

Rellenas, vaciar, blanquear fuertemente y guarnecer con duxelles fuertemente conteniendo mucha cebolla y risoto o souflé de espinacas, souflé de tomates, etc.

Fritas. = Frits.

Cortar en rondelas finas, deshacer los anillos, sazonar, pasar a la harina y freír al aceite.

Glaseadas blanco. = Glacés (á blanc).

Cebollitas, mojar en consomé blanco, incorporar de manteca, dejar reducir casi a seco, moverlas.

Glaseadas dorada. = Glacés (á brun).

Cebollitas, mojar fondo dorado, sazonar sal y pimienta y un poco de azúcar molida, reducir hasta glasear.

Lionesa. = Lyonnaise.

Fileteada fina, rehogar ligeramente con manteca.

COLES DE BRUSELAS. = CHOUX DE BRUXELLES

Buena mujer. = Bonne femme.

Cocer a punto, sazonar, estofar a la manteca durante veinticinco minutos.

Gratén. = Gratin.

Cocer, colocar el plato a gratén, sazonar, napar salsa Mornay, espolvorear de queso rallado, glasear a la salamandra.

Inglesa. = Anglaise.

Cocidas al agua salada, escurrir, servir en una rejilla.

Manteca. = Beurre.

Cocer, saltear ligeramente con manteca.

Milanesa. = Milanaise.

Como coliflor de este nombre.

Nata. = Créme.

Cocer, saltear a la manteca y ligar a la nata.

Puré. = Purée.

Cocer, pasar al tamiz, ligar manteca y nata.

COLIFLOR. = CHOUX FLEURS

Quitar las hojas que cubren la flor, cortar en troncos y meter al agua ligeramente acidulada y salada, cocer, escurrir, la salsa más indicada, manteca fundida, holandesa, muselina, nata y batarda.

Dubarry.

Pequeños ramitos (bouquet) al gratén, colocados sobre fondos de alcachofas.

Fritos. = Frits.

Pequeños ramitos marinados, bañar en pasta a freír, freír, servir aparte salsa tomate.

Gratén. = Gratin.

Saltear a la manteca ramito de coliflor cocida, colocar sobre fuente a gratén, napar el fondo del plato y cubrir la coliflor, espolvorear de queso Parmesán, glasear y servir.

Inglesa. = Anglaise.

Cocer como indicamos, dejando algunas hojitas verdes alrededor, servir salsa aparte.

Italiana. = Italienne.

Ramitos de coliflor cocido, colocada sobre fuente a gratén, mantecada, napar salsa italiana, guarnecida de tomate concasé, espolvorear de queso y pan rallado, glasear al horno.

Milanesa. = Milanaise.

En fuente a gratén espolvoreada de queso, colocar la coliflor cocida, espolvorear de queso Parmesán, rociar de manteca fundida, gratinar al horno y napar de manteca fundida.

Polonesa. = Polonaise.

Ramitos de coliflor cocidas, sazonar, saltear a la manteca, colocar en legumbrera, esparcir de huevos duros pasados al tamiz y finas hierbas, espolvorear miga de pan coloreada a la manteca dorada (noisette).

Puré. = Purée (En).

Coliflor cocida, pasada al tamiz, ligar manteca y nata.

CUERNECITOS O CARACOLES DEL JAPON
CROSNES DU JAPON

Limpiarlos con sal gorda en un paño, lavar y blanquear en una agua bicarbonatada, dejar correr al agua y cocer a blanco (blanqueta) como los cardos.

Gratén. = Gratin.

Como coliflor.

Crema. = Créme.

Cocer, estofar a la manteca, incorporar salsa crema, reducir y servir en timbal.

Croquetas. = Croquettes (En).

Cocer y mezclar con salsa alemana reducida, enfriar y darle la forma de croquetas y freír.

Milanesa. = Milanaise.

Como coliflor.

Polonesa. = Polonaise.

Como coliflor.

Puré. = Purée (En).

Cocer, pasar al tamiz, sazonar, ligar a la manteca y nata.

Salteados. = Sautés.

Cocer, escurrir, saltear a la sartén con manteca.

CHAMPIÑONES. = CHAMPIGNONS

Nata (A la). = Créme (A la).

Como setas, a la nata.

Costraditas (En). = Croûtes (En).

Champiñones a la nata colocados sobre costraditas hechas de pan de miga y fritos a la manteca.

Parrilla (A la). = Grillés.

Cabezas de champiñones, rociar de aceite, asar a la parrilla a fuego vivo.

Parrilla borgoñesa. = Grillés bourguignonne.

La misma preparación que la anterior, guarneciendo con manteca de caracoles. (Ver Mantecas.)

O P Q R

Perigurdina. = Périgourdine.

Como Bordalesa, salpicar de trufa picada muy fina.

Puré. = Purée.

Limpias, pasar al tamiz grueso, hacer revenir a la manteca, incorporar salsa bechamel y nata.

Rellenos. = Farcies.

Estofar cabezas de champiñones a la manteca, sazonar, rellenar con farsa a gratén de legumbres, gratinar.

Salteados. = Sautés.

Escalfar, saltear al aceite y manteca, espolvorear perejil.

Tartaletas (En). = Tartalettes (En).

Como a la nata, colocar en pequeños tartaletas.

Torneados o rizados. = Tournées ou cannelles.

Cabezas torneadas o rizadas, cocer en agua, manteca y sal y jugo de limón, dejar cocer durante cinco minutos; se sirven con guarnición.

ACHICORIA. = CHICORÉE

Lavar, blanquear, picar, bresear con salsa bechamel y media parte de achicoria picada, dejarla cocer durante dos horas, substituir a las espinacas.

ENDIBIAS. = ENDIVES

Bien preparadas, lavar y colocar en una cacerola con manteca, sal y jugo de limón, cubrir herméticamente, cocer treinta minutos.

No es necesario incorporar agua para cocer las endivias (acaso muy poca), pues con las que ellas contienen es suficiente para su cocción.

Jugo (Al). = Jus (Au).

Cocer y terminar con jugo ligado de ternera.

Mornay.

Cocer, napar salsa Mornay, espolvorear de queso, glasear.

Nata. = Créme (A la).

Cocer y ligar a la nata.

Natural. = Nature.

Servir como indicamos a principio, colocar en timbal y napar del mismo jugo reducido.

ESCORZONERA. = SALSIFIS

Manera de preparación:

Raspar, lavar, cocer en blanco como los cardos.

Finas hierbas. = Fines herbes.

Como salteado, salpicar perejil.

Crema. = Créme.

Cocer, escurrir y cortar en trocitos de unos cinco centímetros, colocar en legumbrera y napar de salsa crema.

Fritos. = Frits.

Cocer, escurrir, cortar en trocitos de cinco centímetros, bañar en pasta a freír, freír, decorar perejil frito.

Gratén. = Gratin.

Como a la crema, napar salsa Mornay, espolvorear de queso rallado y glasear.

Polonesa. = Polonaise.

Como coliflor de este nombre.

Salteados. = Sautés.

Cocer, escurrir, cortar en trocitos, dorar a la sartén con manteca.

ESPARRAGOS. = ASPERGES

Raspar, lavar, atar en manojo y poner a cocer con agua salada y una servilleta con el fin de que embeba la espuma que despide la cocción, dejar cocer durante unos veinte minutos; las salsas más indicadas que acompañan son: Holandesa, Muselina, manteca fundida.

Flamenca. = Flamande.

Con una salsa compuesta de yemas de huevos duros, pasada al tamiz y montada a la manteca.

Fríos. = Froide.

Colocados sobre servilleta, servir aparte salsa vinagreta o mayonesa.

O P Q R

Gratén. = Gratin.

Colocar los espárragos por capas, napar las cabezas con salsa Mornay, cubrir los rabos con papel mantecado, espolvorear las cabezas con queso rallado, glasear, retirar el papel y servir.

Italiana. = Italienne.

Como Milanesa, sin huevos.

Milanesa. = Milanaise.

Colocados en capas, espolvorear la cabeza de queso rallado, napar de manteca dorada (noisette), colocar encima un huevo a la sartén cortado al cortapastas sin dejar casi nada de clara.

Mornay.

Como Gratén.

Polonesa. = Polonaise.

Colocar en fuente, espolvoreando de huevos duros pasados al tamiz y perejil picado y miga de pan revenido a la manteca dorada.

Puntas Reales. = Pointes Royale.

Puntas de espárragos y juliana de trufa ligada a la salsa alemana, servir en timbal o legumbrera.

Siberiana. = Siberienne.

Colocados en fuente, sobre una capa de hielo picado, servir aparte diferentes salsas frías.

ESPINACAS. = ÉPINARDS

Lavar en abundante agua, cocer al agua salada y abicarbonatada, refrescar, exprimir, picarlas o pasarlas al tamiz o máquina. Para las espinacas en hojas se retira toda hebra o palo antes de cocer.

Costrones. = Croûtons (Aux).

Como nata, costrones cortados en forma de dientes de lobo.

Florones. = Fleurons (Aux).

Como costrones, substituyen éstos por detalles de hojaldre.

Gratén. = Gratin (Au).

Ligar y trabajar con manteca, incorporar queso rallado, colocar en plato a gratén mantecado, espolvorear mucho queso, rociar manteca fundida y gratinar.

Guarniciones (Para). = Garnitures (Pour).

Farsa de ave media parte y puré de espinacas media parte.

Huevos. = Oeufs (Au).

Como a la nata, decorar cuartos de huevo duro.

Inglesa. = Anglaise.

En hojas escurrir, prensarlas hasta sacar bien su caldo, servir en timbal sin refrescar.

Nata. = Créme.

En puré saltear en sauté, conteniendo manteca, incorporar la nata para obtener cierta consistencia, sazonar sal, pimienta y moscada; colocar en timbal y decorar cordón de nata alrededor.

Souflé. = Soufflée.

Mezclar media parte de puré de espinacas, media salsa bechamel muy reducida, ligar a las yemas de huevos, sazonar sal, pimienta y nuez moscada, montar claras de huevos muy fuerte, mezclar y colocar en timbal a suflé, cocer durante unos ocho o diez minutos; según el tamaño, puede decorarse con unas lamas de trufa o unos filetes de anchoas.

GRANOS DE JUDIAS VERDES. = FLAGEOLETS

La misma preparación que judías blancas.

GUISANTES. = PETITS POIS

Manera de preparar: Hay dos maneras de preparar, a la francesa y a la inglesa.

Estofados. = Estouffade.

Cocer a la francesa y servir en cocota de tierra.

Flamenca. = Flamande.

Media parte de guisantes a la inglesa y media de zanahorias torneadas; glasear.

Francesa. = Française.

Guisantes bien limpios colocar en una cacerola, guarnecer con cebollitas, lechuga en juliana, ramitos de hierbas, manteca, azucar, sal y un poco de consomé blanco; cocer vivamente y si resulta clara la cocción ligar a una manteca Manier; sazonar un poco pimienta blanca.

Guarnición (Para). = Garniture (Pour).

Media parte de guisantes y media de puré de ave.

Inglesa. = Anglaise.

Desgranarlos, cocer al agua salada durante quince o veinte minutos, según la calidad; se puede incorporar un poco bicarbonato de sosa, pues facilita la cocción y le da un color verde vivo.

Manteca. = Beurre.

Cocer a la inglesa, escurrir, sazonar y ligar a la manteca.

Menta (A la). = Menthe (A la).

Cocer a la inglesa, con ramito de menta. Decorar con hoja de la misma blanqueada.

Paisana. = Paysanne.

Cocer a la francesa, incorporar paisana de legumbres.

Puré. = Purée.

Cocer a la inglesa, pasar al tamiz, ligar a la manteca y nata.

HABAS. = FÈVES

Bien limpias, cocer al agua salada guarnecidas de un bouquet (ramito) aromático y quitar la piel.

Bretona. = Bretonne.

Como judías blancas.

Inglesa. = Anglaise.

Cocer como indicamos, quitada la piel y servir aparte manteca fresca.

Manteca. = Beurre (Au).

Cocer, saltear a la manteca y sazonar.

Nata. = Créme (A la).

Cocer y terminar con nata y manteca.

Puré. = Purée (En).

Cocer, pasar al tamiz y ligar a la nata y manteca.

Tocino. = Lard (Aux).

Cebolla picada, revenida a la manteca e incorporar dados de tocino blanqueados, mojar fondo blanco e incorporar las habas en esta salsa; dejarlas cocer durante unos diez minutos.

HINOJO. = FENOUIL

Cocer al agua salada y se prepara como el cardo.

JUDIAS BLANCAS. = HARICOTS BLANCS

Remojar durante unas doce horas, poner a levantar y al empezar su ebullición refrescar, poner con agua fría con una cebolla mechada con clavillos, especias, zanahorias y un bouquet (ramito) de hierbas; a mitad de cocción salar y una vez cocidas retirar, dejándolas en la misma cocción.

Americana. = Américaine.

Tocino de pecho cocido con las judías, cortar en dados y marcar con una salsa de tomate.

Bretona. = Bretonne.

Hervir, escurrir y sazonar, ligar con salsa Bretona, espolvorear perejil picado.

Lionesa. = Lyonnaise.

Judías a la manteca, guarnecido de cebolla fileteada lionesa.

Manteca (A la). = Beurre (A la).

Escurrir, sazonar, ligar a la manteca fresca y salpicar de perejil.

Puré. = Purée.

Cocidas, pasar al tamiz y terminar sazonándolo a la manteca.

JUDIAS ROJAS (ENCARNADAS). = HARICOTS ROUGES

Lo mismo que judías blancas, incorporando cierta cantidad de vino tinto y tocino.

JUDIAS VERDES. = HARICOTS VERTS

Manera de cocerlas.

Meter en agua hirviendo salada, cocer a gran ebullición; si son tiernas con treinta minutos es suficiente; escurrir, si es para servir al momento, y si es para guardar, refrescarlas y desbarazar en placa de porcelana o piedra (puede incorporarse un poco de bicabornato de sosa, pues facilita la cocción y da color verde vivo).

Alemana. = Allemande.

Blanquear ligeramente, hacer revenir cebolla picada a la manteca, napar consomé blanco y terminar de cocer en esta salsa.

Inglesa. = Anglaise.

Cocer, escurrir y servir al natural.

Manteca (A la). = Beurre (Au).

Hervir, escurrir, sazonar y saltear con manteca muy despacio para que conserve su punto de cocción.

Mezclados. = Panachés.

Media parte de granos de judías verdes (flageolets) y mitad de judías verdes.

Puré. = Purée.

Pasar al tamiz, incorporar un poco de puré de granos de judías (flageolets), ligar a la manteca y nata.

LECHUGAS. = LAITUES

Modo de preparar: Quitar las primeras hojas, lavar, blanquear en abundante agua, dejándolo correr el agua, exprimirlas bien sin deshacer en sauté con manteca, colocarla y mojar consomé blanco sin desgrasar; después de cocidas escurrirlas y cortarlas en dos o en cuatro, según el tamaño, doblarlas o plegarlas; se coloca en legumbrera y también se sirve para guarniciones; puede servirse con salsa demi-glas, jugo líquido, etcétera, y alrededor decorados con costrones fritos o detalles de hojaldre.

Nata o crema. = Crême (A la).

Como chicoria.

Rellenas. = Farcies.

Rellenas de farsa duselle y legumbre, mezclada con farsa de ave.

LENTEJAS. = LENTILLES

La misma preparación que judías blancas.

LUPULO. = JETS DE HOUBLONS

La misma preparación que las puntas de espárragos, lavar y cocer en agua salada, acidulada con jugo de limón; se prepara la manteca a la nata y veloute, acompañado de huevos escalfados y costrones fritos a la manteca.

MAIZ. = MAIS

Cocer enteras con sus hojas verdes en agua salada ligeramente acidulada con jugo de limón, servir, colocar sobre servilleta, servir aparte manteca fundida. En la Argentina es muy corriente este plato. Las panochas deben estar muy tiernecitas, o sea, cuando empiezan a granar.

Croquetas. = Croquettes.

Como forma croquetas.

Nata (A la). = Créme (A la).

Rehogar a la manteca, incorporar nata, reducir y sazonar sal y azúcar, servir en legumbrera timbal.

NABOS. = NAVETS

La misma preparación que zanahorias.

PATATAS. = POMMES DE TERRE

Alsaciana. = Alsacienne.

Patatas nuevas, cocidas a la manteca, dados de tocino y cebollitas, sal, un poco perejil.

Alcalde. = Maire.

Patatas cortadas gruesa salteada a la manteca.

Ana. = Anna.

Redondear las patatas en forma cilíndrica, cortar en grueso de cinco centímetros, sazonar y colacar en un sauté con manteca por capas, cocer al horno y a mitad de su cocción darle vuelta para que tome color por los dos lados, bien mantecada terminar de cocer.

Asadas (al horno). = Four (Au).

Gruesas patatas bien limpias y cocidas al horno.

Avellana. = Noisette.

Hechas a la cuchara núm. 9 o 10, glasear.

Avellana. = Noisette.

A la cuchara ovalada, forma aceitunas gruesas, cocer como el cható (castillo).

Bata. = Robe de chambre.

Lavar con piel y cocer al vapor.

Batalla. = Bataille.

Cortar en dados y freír.

Benedictino. = Bénédictine.

Cortar en espiral a la máquina, freír.

Berny.

Croqueta de patatas, guarnecida de trufa picada, darle forma albaricoque y panar con almendra fileteada y freír.

Byron.

Patatas Macaire, espolvorear de queso Chester, napar nata y glasear.

Bohemiana. = Bohémienne.

Pelada, cocer al horno, vaciar y rellenar de farsa a salchicha, acabar de cocer al horno.

Bordalesa. = Bordelaise.

Patatas Parmentier sazonadas con apio picado.

Bretona. = Bretonne.

Cortada en gruesos dados, cocer al consomé con cebollita picada y tomate concasé.

Buena mujer. = Bonne femme.

Patatas cocota, cocidas con cebolletas, breseadas y doradas.

Bussy.

Patatas Loreto, guarnecidas de perejil picado.

Cenicienta. = Cendrillon.

Cortar en crudo en forma sueco o almadreña, panar a la inglesa, freír y glasear; rellenar de la misma pulpa escachada y ligada a la manteca y nata.

Cerillas.= Allumettes.

Cortar forma cerillas de madera, freír.

Collarito. = Collerette.

Cortar cilíndricas y rizar con un cuchillo, cortar el centro con cortapastas rizado dándole la forma de un collar y freír sin suflar.

Colombina. = Colombine.

Filetear a crudo, saltear, incorporar juliana de pimientos.

Copos. = Copeaux.

Cortar en cintas, freír sin souflar.

Croquetas. = Croquettes.

Como patatas Duquesa, puede dársele distintas formas, panar a la inglesa y freír.

Chambéry.

Como patatas Saboyarda.

Castillo. = Château (cható).

Tornear forma de un huevo pequeño y alargado, blanquear y cocer al horno con manteca hasta tener un color dorado.

Chip.

Pasar a la máquina muy fina, freír, sazonar sal (en España se llaman a estas patatas, fritas a la inglesa).

Delfina. = Dauphine.

Cortar en juliana y cocer como patatas Ana.

Doradas. = Rissolées.

Cortados en gruesos dados, cocer en consomé con cebolla y ajo picado, deben servirse bien doradas.

Doradas. = Rissoles.

Como patatas Cható (muy doradas).

Duquesa. = Duchesse.

Cocer como puré, pasar al tamiz, sazonar y ligar en pleno fuego con yemas de huevo.

Flamenca. = Flamande.

Tornear como Cható, cocer con cebolletas, zanahorias torneadas y consomé blanco y manteca.

Fundentes (núm. 1). = Fondantes.

Patatas Chateau (cható), revenir a la manteca, mojar consomé blanco y bien tapados dejarlos cocer hasta su total evaporación y color dorado.

O P Q R

Fundentes (núm. 2). = Fondantes.

Pulpa de patatas escachada con el batidor, sazonar y darle forma pequeñas bolas, con una servilleta; colocar sobre placa con manteca y dorar al horno.

Fritas. = Frites.

Como Puente Nuevo.

Galleta. = Galette.

Patatas Duquesa, forma de pequeñas galletas.

Galleta. = Gaufrettes.

Cortar con máquina especial y freír.

Gastrónomo. = Gastronome.

Cortar a crudo forma de corchos, blanquear, cocer a la manteca y, cocidas, napar a las de glas de viande en placa, guarnecida de trufa picada.

Gratinadas. = Gratinées (núm. 1).

Puré de patatas bien ligado a la manteca, colocar en un plato a gratén con manteca, espolvorear de queso rallado y gratinar.

Gratinadas. = Gratinées.

Patatas asadas. cortar en dos a lo largo, retirar la pulpa (carne), escachar con el tenedor y ligar a la manteca, sazonar y rellenar la cáscara, espolvorear de queso rallado y gratinar.

Ideal. = Idéale.

Patatas Delfín, guarnecidas de una juliana de trufa.

Inglesa. = Anglaise.

Tornear forma huevos, cocer al vapor, servir al natural.

Juliana. = Julienne.

Cortar en juliana y freír.

Lionesa. = Lyonnaise.

Saltear, incorporar cebolla lionesa.

Macaire.

Pulpa de patata asada al horno, escachar, sazonar, ligar manteca y cocer con manteca en moldes patatas Ana.

Marquesa. = Marquise.

Patatas Duquesa, mezclar con salsa tomate reducida, terminar como patatas Galette.

Mayordomo o maestro de hotel. = Maître d'hôtel.

Patatas a la crema, salpical de perejil.

Menta. = Menthe.

Patatas a la inglesa, sazonadas de hojas de menta.

Mireille.

Patatas Ana guarnecidas de fondos de alcachofas fileteados y lamas de trufas.

Monísima. = Mignonnete.

Doble gruesas que patatas Cerillas, freír.

Montgolienne.

Patatas cocota media parte, y crosnes otra media, y mezclar.

Mouselina. = Mousseline.

Puré de patatas, ligado a la nata montada.

Mundana. = Lorette.

Como delfina, darle la forma de un cigarro (trozo).

Nata. = Créme.

Cocer al agua, pelar, incorporar a un sauté con leche, manteca y sal, dejar cocer hasta reducir; a último momento incorporar nata.

Natural. = Nature.

Como patatas a la inglesa.

Nido (Al). = Nid (Au). (Núm. 1.)

Patatas souflé colocadas en un nido hecho de patatas paja, confeccionando en un molde de alambre a nido; freír.

Nido (Al). = Nid (Au). (Núm. 2.)

Hechas a la cuchara núm. 8 y glaseadas, colocar en nido.

Normanda. = Normande.

En finas lonchitas, cocer con cebolla, blanco de puerro, paisana y rehogada a la manteca, mojar con leche, sazonar, colocar en plato a gratén y gratinar.

Paisana (cortijera). = Paysanne.

Cortadas en lonchas finas, estofar a la manteca, mojar consomé, dientes de ajo y acedera en fina juliana y perifollo.

Paja. = Paille.

Cortados en gruesa juliana y freír.

O P Q R

Panadera. = Boulangére.

Patatas cortadas en lonchas finas y cebolla fileteada, hacer revenir la cebolla con manteca, agregar a la patata, sazonar, mojar ligeramente consomé blanco, cocer al horno.

Parisina. = Parisienne.

Como noisettes, napar en glas de viande en placa.

Parrilla (A la). = Grillées.

Peladas y cortadas de un centímetro de espesor, pasadas a la manteca y asadas a la parrilla.

Perejillada. = Persillées.

Patatas a la inglesa sazonar y napar de manteca y perejil picado.

Provenzal. = Provençale.

Patatas salteadas con ajo.

Puente Nuevo. = Pont Neuf.

Cortadas en gruesos bastoncitos de un centímetro cuadrado, freír.

Puré. = Purée.

Peladas, cortar en trozos grandes, cocer en agua salada y escurrir, secar al horno y pasar al tamiz; sazonar.

Rellenas. = Farcis.

Peladas y vaciar en crudo con cuchara a legumbres, rellenas de farsa de carne o ave cocida y bresear sobre fondo de legumbres y aromáticas.

Sablées.

Cortar en crudo en dados, saltear a la manteca e incorporar a la terminación migas de pan.

Salteadas. = Sautés.

Cocer como Bata, pelar, cortar fina y saltear a la sartén con manteca, sazonar y picar perejil.

Souflé. = Soufflées.

Cortar con máquina a lo largo, en lonchas de tres milímetros de espesor, meter la fritura sin dejarlo mover, cocer y escurrir, pasando a otra sartén sin estar cocida y souflear, al momento de servir, mover bien, retirar y sazonar.

Tocino (Al). = Lard (Au).

En diente ajo, cocer con dados de tocino y cebolletas, rehogar a dorado y mojar consomé blanco, salpicar perejil.

Vapor. = Vapeur.

Como a la inglesa.

PEPINOS. = CONCOMBRES

Crema. = Créme.

Torneado a la cuchara ovalada, forma oliva, blanquear fuertemente, cocer con salsa crema hasta obtener la consistencia deseada.

Glaseados. = Glacés.

Torneados en olivas, blanquear, cocer con agua, sal y manteca, reducir frito a su evaporación de agua; se sirve como guarnición.

Rellenos. = Farcis.

Pelados enteros y cortados en pequeños troncos, vaciar con una cuchara a legumbres, blanquear sazonado al agua con jugo de limón, retirar y rellenar con farsa a duselles de legumbres y guarnecida con farsa de ave.

PIMIENTOS DULCES MORRONES. = PIMENTS DOUX

Guarnición (Para). = Garnitura (Pour).

Limpio de piel y pipas, bresear y cortar a voluntad.

Puré. = Purée.

Pimientos rojos breseados con arroz, pasar al tamiz y ligar manteca.

Rellenos. = Farcis.

Asados para quitar la piel y pipas, rellenar con arroz Pilau y bresear con fondo de ternera.

PURÉS. = PURÉES

Argenteuil.

De espárragos blancos.

Condé.

De judías encarnadas, rojas y de pintas.

Conty.

De lentejas.

Clamart.

De guisantes.

Crécy.

De zanahoria y arroz mezclado.

Du Barry.

De coliflor.

Esaü.

De lentejas.

Favorita. = Favorite.

De judías verdes.

Freneuse.

De nabos blancos.

Española. = Spagnole.

Tomate, patata y calabazas amarillas.

Musard.

De granos de judías verdes.

Palestina. = Palestine.

Mitad puré de patata y mitad de puré de batata.

Parmentier.

De patata.

Raquel. = Rachel.

De fondo de alcachofas.

San Germán. = Saint Germain.

De guisantes.

Saxonne.

De patatas, nabos y cebolla.

Soubise.

De cebolla.

Vichy.

De zanahorias.

REPOLLO. = CHOUX

Choucroute.

Emplear repollo muy fresco, cortar en fina juliana, sazonar de sal, pimienta, zanahoria, cebolla picada de clavillos (especias) y ramitos de hierbas y medio litro de vino blanco, medio litro de consomé blanco; dejar cocer durante cuatro horas.

Breseada. = Braisés.

Cortar en cuatro, lavar, blanquear. escurrir, quitar el tronco; las grandes hojas colocarlas en servilletas, hasta cuatro o cinco hojas; sazonar y colocar en el centro una bolita o un pequeño bouquet de farsa a salchicha o cocida, envolver las hojas formando una pequeña bola, envolver en loncha de tocino y meter a bresear en un saute con fondo de legumbres aromáticas y mojar consomé blanco sin degrasar; dejar cocer durante una hora; se puede hacer con repollo entero.

Flamenca. = Flamande.

Berza roja, cortada en cuartos, lavar bien, retirar los troncos, sazonar en juliana, cocer en cacerola de barro con manteca y un poco vinagre, incorporar manzanas cortadas en gruesos trozos, dientes de ajo, sazonar y dejar cocer todo junto.

SETAS, SETAS NEGRAS. = CEPES, MORILLES

Bordalesa. = Bordelaise.

Escalfar y saltear al aceite bien caliente, sazonar sal y pimienta, escurrir e incorporar chalotas y perejil picado y jugo de limón.

Graten. = Gratin.

Como a la nata, espolvorear queso y gratinar.

Nata (A la). = Créme (A la).

Escalfar, estofar a la manteca con cebolla picada, escurrir y napar con nata, sazonar y reducir. Sírvase en timbal.

Tolosana. = Toulousaine.

Fileteada, salteada a la manteca y aceite cebolla, chalotas y apio picado; incorporar pan en dados y tomate concasé; decorar costrones.

Provenzal. = Provençale.

Como Bordalesa, incorporar un diente de ajo picado.

TOMATES. = TOMATES

Antigua. = Ancienne.

Rellenos de Duxelle a legumbre, guarnecidos de pequeños dados y finas hierbas, salsear salsa vino Madera.

Concassées.

Mondar, cortar en dos, quitar las pipas y cortar en dados regulares y meter a rehogar en un sauté con cebolla picada, revenida y sazonada; dejar cocer hasta la evaporación de la humedad.

Husarda. = Hussarde.

Relleno con un salpicón de pimiento, champiñones, lengua y pepinillos, ligados a una salsa bechamel reducida.

Italiana. = Italienne.

Relleno con risoto a la Italiana, adicionado de glas de viande.

Portuguesa. = Portugaise.

Rellenos de arroz Pilau guarnecido de tomate concasé.

Provenzal. = Provençale.

Cortar en dos, transversalmente; sazonar y guarnecer de miga de pan, perejil, ajo; rociar al aceite y cocer al horno.

Rellenos. = Farcies.

Cortar una corona de la parte de la raíz y vaciar con una cuchara a legumbres, sazonar y rellenar de Duxelle de legumbres, espolvorear de pan rallado, napar de manteca fundida y gratinar; salsear demi-glas.

Salteados. = Sautés.

Mondar y cortar en lonchas espesas, sazonar, pasar a la harina y saltear a la manteca.

Soufflé. = Soufflé.

Ver forma y tipo en savories.

TRUFAS. = TRUFFES

Bajo Ceniza. = Sous la Cendre.

Con cepillo, limpiar y lavar; sazonar, rociar de coñac, envolver en pasta a freír y cocer al horno de veinticinco a treinta minutos.

Champaña. = Champagne.

Escoger gruesas trufas, limpiar, sazonar y cocer con mirepoix, bordalesa y champaña; colocar en pequeña cacerola o cocotta, cubrir herméticamente y dejar cocer; reducir el champaña e incorporar un buen fondo de ternera reducido y pasar; napar de esta salsa sobre las trufas.

Nata. = Crême.

Peladas y cortadas en gruesas lonchas, estofar a la manteca y quemar al coñac, reducir e incorporar nata y manteca, y terminar de cocer hasta obtener la consistencia deseada.

Oporto. = Porto.

Como champaña, reemplazar el champaña por Oporto.

Servilleta. = Serviette.

Como champaña, sustituir el champaña por vino Madera; colocar en legumbrera o timbal, y al centro, una servilleta plegada para este plato.

ZANAHORIAS. = CARROTTES

Preparación.—Tornear en forma diente de ajo, si son viejas, y dejar enteras si son frescas (se comprende, zanahorias pequeñas francesas); blanquear y cocer al agua con sal, azúcar y manteca; dejar cocer hasta su evaporación y quede sólo la manteca, de manera que sean algo glaseadas y brillantes.

Nata (A la). = Crême (A la).

Preparar como indicamos, y una vez cocida, incorporar cierta cantidad de nata, hasta que llegue a obtener la consistencia deseada.

Puré.

Fileteada o en lonchitas, cocer como en preparación; escurrir, pasar al tamiz fino, incorporar manteca y nata.

Vichy.

Fileteada o en lonchitas, cocer como preparación, empleando agua de Vichy, si es posible; escurrir, colocar en timbal, espolvorear de perejil picado.

NOMBRES PROPIOS QUE SE EMPLEAN PARA LA ORGANIZACION EN LA SALA O COCINA DE UN RESTAURANT

Argenteuil.

Su base son los espárragos, purés o puré de los mismos.

Bretona. = Bretonne.

Judías blancas o puré de lo mismo.

Clamart.

A base de guisantes.

Conty.

A base de lentejas.

Cuaresma. = Careme.

A base de apio.

Diane.

A base de caza.

Dubarry.

A base de coliflor.

Duquesa. = Duchesse.

A base de puré de patatas empanadas pasada al huevo y frita hasta que tome color.

Faubonne.

A base de puré de judías y puré de patatas.

Financiera. = Financière.

A base de champiñón, trufas y olivas.

Gran venado. = Gran veneur.

Como Diana.

Inglesa. = Anglaise.

Son las legumbres cocidas al natural, si es carne, muy poco hecha, si es pollo es relleno, si es pescado es que es empanado o a la parrilla.

Jardinera. = Jardiniere.

A base de legumbres cortadas en dados o pequeños bastoncitos.

Judic.

A base de lechuga.

Lionesa. = Lyonnaise.

A base de cebolla en rondelas o cortadas gordas.

Nizarda. = Niçoise.

A base de tomate y aceitunas.

Normanda. = Normande.

A base de frutos de mar.

Paisana (Campesina). = Paysanne.

A base de legumbres.

Polonesa. = Polonaise.

Mantequilla hervida dorada, perejil y huevos duros pasado al tamiz.

Portuguesa. = Portugaise.

Tomates rellenos perfume de ajo.

Soubise.

Cebollas pasadas al tamiz (puré).

Rossini.

A base de hígados de ganso (foie-gras) y trufas.

Turca. = Turque.

A base de hígados de pollo.



Ensaladas = Salades.

ENSALADAS SENCILLAS Y DEL TIEMPO
SALADES SIMPLES ET DE LA SAISON

De apio.	Céleri.	Celery.
De berro.	Cresson.	Water cress.
Raíz de apio.	Céleri rave.	Celery rave.
De achicoria.	Chicorée.	Couliflowers.
De coliflor.	Choux fleurs.	Endives.
De endibia.	Endives.	Escaroles.
De escarola.	Escaroles.	Salsify.
De escorzonera.	Salsifis.	Lettuce.
De lechuga.	Laitues.	Cucumber.
De pepino.	Concombres.	Beet rcot.
De remolacha.	Bette raves.	Ced cabbages.
Repollo rojo.	Choux rouges.	Cabbages.
Raponchego.	Choux.	Raiponces.
Tagaenina.	Raiponces.	Golden alistle.
Valerianela (Amargon).	Pissenlit.	Valerian.
Verdolaga.	Mache.	Mache.
Tomate.	Tomates.	Tomats.
Patatas.	Pommes de terre.	Patetos.

SALSAS VARIAS PARA ENSALADAS

Vinagreta, vinagreta amostazada, con huevos, tocino, nata, nata amostazada, mayonesa, etc.

ENSALADAS COMPUESTAS. = SALADES COMPOSEES
COMPOUND SALADS

Aida.

Chicoria rizada, tomates limpios y fondos de alcachofas fileteados; juliana de pimiento verde; clara de huevos duros, picados; esparcir yemas de huevos duros pasado a un tamiz ancho; sazonar vinagreta amostazada.

Alemana. = Allemande.

Mitad patatas hervidas, mitad manzanas en rondelas, dados de pepinillos al vinagre y filetes de arengue; cebollas y perejil picado.

Vinagreta con huevos; decorar zanahoria y remolacha.

Alsaciana. = Alsacienne.

Lo mismo que Alemana; agregar lamas de trufas y nueces peladas, reemplazando los pepinillos y arengue.

Americana. = Americaine.

A.—Lamas de tomates pelados, rondelas de patatas, juliana de apio, rondelas de huevos duros y cebolla; sazonar vinagreta sencilla.

B.—Hojas de lechuga y tomate concasé; sazonar vinagreta sencilla.

Andaluza. = Andalouse.

Cuartos de tomates pequeños y duros, juliana de pimientos morrones, arroz cocido al natural, diente de ajo, cebolla y perejil picado; sazonar vinagreta corriente.

Archiduque. = Archiduc.

Remolacha, endivas, trufa y patatas, todo cortado en juliana; salsear vinagreta.

Beatriz. = Béatrix.

Blanco de pollo, trufas, patatas cocidas, puntas de espárragos, todo cortado en juliana; sazonar mayonesa, ligeramente amostazada.

Beaucaire.

Juliana de apio, endivas, jamón de York, manzanas (si es posible, verdes); espolvear con un picado de perejil, estragón, perifollo, en bordura; rondelas de remolacha y patatas; sazonar mayonesa.

Bella de noche. = Belles de nuits.

Colas de cangrejos y lamas de trufas; sazonar vinagreta apimentada.

Berrera. = Cressonière.

Hojas de berros y rondelas de patatas hervidas, huevos duros y perejil picado; sazonar vinagreta corriente.

Bonita. = Mignonne.

Dados de alcachofas, trufas, raíz de apio, patatas cocidas y puntas de espárragos; sazonar separadamente y colocar en bouquet; en el centro, salsa mayonesa.

Capricho de Reina. = Caprice de Reine.

Endibias y manzanas en lamitas finas; una juliana de trufas y apio; sazonar mayonesa.

Capricho. = Caprice.

Juliana de lengua, jamón, trufa, endibias, blanco de pollo, fondo de alcachofas crudas; sazonar vinagreta amostazada.

Carmen.

Pimientos morrones asados y pelados, cortados en dados; blanco de pollo, guisantes y arroz cocido al natural; sazonar vinagreta amostazada; espolvorear estragón picado.

Castellana. = Châtelaine.

Rondelas de huevos duros, fondos de alcachofas, patatas hervidas; sazonar vinagreta al estragón picado.

Cenicienta. = Cendrillon.

Raíz de apio, trufas y fondo de alcachofas en juliana; patatas hervidas y manzanas en lamitas; agregar en el centro puntas de espárragos; sazonar vinagreta corriente.

Delicias. = Délices.

Como Japonesa (C).

Dalila.

Manzanas y plátanos en rondelas; agregar juliana de apio; sazonar mayonesa.

Egipciana. = Egyptienne.

Arroz Pilau, cuadritos de hígado de aves, jamón, champiñones, fondo de alcachofas, guisantes, tomate concasé, tiras de pimientos morrones; sazonar vinagreta.

Eva. = Eve.

Preparar a la manzana como ensalada Alicia, guarnecer de dados con manzanas, plátanos, piña y carne de nueces verdes. sazonar nata y jugo de limón y sal.

Favoríta. = Favorite.

Colas de gambas, lamas de trufas blancas, puntas de espárragos, sazonar jugo de limón, aceite, sal, pimienta mezclada con picadillo de apio y finas hierbas.

Frailes. = Nonnes (des).

Arroz cocido al natural, juliana de ave, sazonar a la vinagreta amostazada, colocar en pirámide, espolvorear trufa picada.

Fanchette.

Juliana de ave, champiñón crudo, endivia y trufa, sazonar vinagreta.

Francillón.

Mitad parte de patatas cocidas, cortadas en rondelas y marinadas al chablís; otra mitad de mejillones escalfados y limpios, limpios de su cáscara; decorar lama de trufas, sazonar vinagreta.

P Q R

Florida.

Lechuga y cuartos de naranja pelado a vivo, sazonar nata y jugo de limón.

Gala, de la Galia. = Gauloise.

Champiñones, apio y trufas y patatas cocidas, todo cortado muy fino, sazonar mayonesa.

Gran Duquesa. = Grande Duchesse.

Juliana de patatas, judías verdes y apio cortado en bostoncitos, sazonado con mayonesa.

Holandesa. = Hollandaise.

Dados de salmón ahumado, dados de patatas hervidas, caviar, cebolla y cebollita picada, sazonar jugo de limón y aceite.

Húngara. = Hongroise.

Juliana de repollo blanqueada, tocino (bacon), dados de patatas cocidas, sazonar rábano silvestre rallado, jugo de limón y aceite.

Imperial. = Impériale.

Juliana de manzanas y trufas, judías verdes enteras, zanahorias cortadas en montoncitos, sazonar vinagreta a las finas hierbas.

Indiana. = Indienne.

Arroz cocido, puntas de espárragos, juliana de patatas hervidas y pimientos morrones, sazonar nata al curry.

Italiana. = Italienne.

Ensalada de toda clase de legumbres con dados de salchichón de Milán y filetes de anchoas, sazonar mayonesa líquida.

Japonesa. = Japonaise.

1.° Como ensalada Francillón.

2.° Dados de tomate sazonado con azúcar, sal y jugo de limón; dados de piña embebida en el jugo de limón, dados de naranjas al natural; al momento de servir colocar los frutos sobre medios corazoncitos de lechuga y sazonar con una nata acidolenta y jugo de limón.

3.° Lamas de trufas, ostras escalfadas y limpias, dados de filetes de arenque, rondelas de patatas cocidas, sazonada cada cosa separada con vinagreta; colocar alternando, espolvorear finas hierbas.

Legumbres (De). = Légumes (De).

Dados de patatas cocidas, guisantes, ramitos de coliflor, judías verdes cortadas en tiras a lo largo, sazonar de pimienta en molino y nata acidolenta.

Leonora. = Eléonora.

Corazón de lechuga guarnecido de fondos de alcachofas, de huevos escalfados y puntas de espárragos, sazonar mayonesa.

Manón.

Hojas de lechuga, rondelas de grape fruit, cortada en cuatro; sazonar jugo de limón, sal, azúcar y poca vinagreta.

Hortelana. = Maraichére.

Un poquito de escorzonera, raíces de apio fileteado, decorar patatas y remolacha, sazonar salsa, amostazar a la nata adicionada de rábano silvestre rollado.

María Stuardo. = Marie Stuard.

Juliana de lechuga y apio, sazonar vinagreta, decorar cuartos de huevos duros y lamas de trufas.

Mascota. = Mascotte.

Lamas de trufas, colas de gambas, riñones (huevos) de gallo picados, cabezas de espárragos y huevos de pluvier (ave fría) cocidos duros; sazonar mostaza a la nata, decorar a gusto.

Medio luto. = Demi-deuil.

Juliana de trufas y patatas cocidas, en bordura, decorar patatas y trufas, sazonar nata amostazada.

Mercedes.

Juliana de remolacha, apio, rondelas de tomates pelados y vaciados de pipas, achicoria, colocar en bouquet y sazonar sal, pimienta, finas hierbas, yemas de huevos pasados al tamiz, vinagre y aceite de nueces.

Mimosa.

Corazones (centro) de lechuga, cortados por el medio, guarnecidos de granos de uva, pelados, y gajos de naranja limpia de piel; lamas de plátano, sazonar nata y jugo de limón.

Modistilla. = Midinette.

Juliana de blanco de ave de manzana, apio y queso gruyer. Sazonar vinagreta liada a la mayonesa.

Monte Carlo.

Dados de piña, pulpa de naranja, granos de granada, sazonados al limón, nata y sal, colocar en la piel de medias mandarinas y servir sobre zócalo de hielo decorado de hojas de lechuga.

P
Q
R

Monte Cristo.

Dados de cabrajo, trufas, patatas cocidas, huevos duros y colocar en bouquet en el centro cuartos de lechuga, sazonar mayonesa amostazada.

Montmorency.

Juliana de apio y cerezas sazonar nata, jugo de limón y rábano silvestre rallado (raifort).

Mundana. = Lorette.

Valerianela con juliana de apio, remolacha roja, sazonar vinagreta corriente.

Naranjas. = Oranges.

Naranjas limpias de su piel al Kirsch.

Nelusko.

Patatas cocidas, torneadas en gruesas olivas, puntas de espárragos y juliana de remolacha, sazonar mayonesa a la salsa Escoffier.

Ninón.

Cuartos de corazones de lechuga decorada de cuarto de pulpa de naranja, sazonar jugo de naranja, jugo de limón, sal y aceite.

Nizarda (de Niza). = Niçoise.

Judías verdes, cuartos de tomates pequeños y duros, decorar filete de anchoas, olivas negras y alcaparras; sazonar vinagreta.

Nochebuena. = Noël.

Valerianela, juliana de apio y trufa; colocar en bouquet, sazonar vinagreta.

Opera.

Blanco de ave, lengua, apio, trufa, puntas de espárragos, todo cortado en juliana, colocar en bouquet y decorar escalopitas de riñones (huevos) de gallo y pepinillos, alternando; sazonar mayonesa líquida.

Oriental. = Orientale.

Arroz cocido al natural, medios tomates salteados al aceite con un diente de ajo, dados de pimientos morrones a la parrilla y pelados, judías verdes cortadas a lo largo; sazonar vinagreta con picadillo de filetes de anchoa.

Parisina. = Parisienne.

Moldes camisados de gelatina, decorar lamas de trufas sobre rondelas de cabrajo, Macedonia, guarnecer el centro de legumbres con dados de cabrajo o langosta liada a la mayonesa colada; desmoldear al momento de servir.

Pablita. = Pualette.

Trufas crudas, judías verdes, patatas cocidas y apio cortado todo en juliana y sazonar mayonesa.

Provenzal. = Provençale.

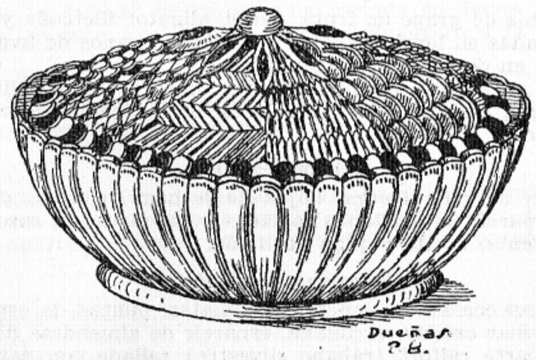
Cuartos de alcachofa y tomate en rondelas y juliana de berengenas, olivas negras deshuesadas, sazonar vinagreta adicionada de puré de anchoas y al gusto de ajo.

Regencia. = Régence.

Trozos de trufa cruda, lamas de riñones (huevos) de gallo, juliana de apio, puntas de espárragos, sazonar jugo de limón, aceite, sal y pimienta blanca.

Rusa. = Russe.

Zanahorias, nabos cortados en jardinera, bastoncitos de judías verdes, dados de trufa, champiñón, jamón, lengua y cabrajo, guisantes, alcaparras y filetes de anchoas; liar a la mayonesa y decorar a gusto del artista con remolacha, huevos duros, caviar, alcaparras, etc.



Ensalada Rusa.

Siciliana. = Sicilienne.

Dados de raíz de apio, manzana, tomate, fondos de alcachofa; sazonar a la mayonesa.

Tosca.

Dados de trufas blancas, de apio, queso parmesán y blanco de ave, sazonar de mayonesa adicionada de una vinagreta amostazada al perfume de anchoas.

P Q R

Trufas. = Truffes.

Trufas crudas y peladas y cortadas en lamas gruesas, sazonar yemas de huevo duro pasado al tamiz, sal, pimienta, aceite y jugo de limón.

Jockey Club.

Juliana de trufas crudas, puntas de espárragos, sazonar cada ingrediente aparte con vinagreta, colocar en ensaladera y sazonar mayonesa pebrada.

Victoria.

Dados de langosta, trufa y pepinos, puntas de espárragos; sazonar mayonesa adicionada de puré de coral.

Vienesa. = Viennoise.

Juliana de lengua, endivas, pepinillos, dados de trufa, achicoria, espolvorear paprika, sazonar vinagreta.

ENSALADAS AMERICANAS. = SALADES AMERICAINES

Alejandra. = Alexandra.

Cuartos de grape de fruta, peras, aligator fileteada y manzanas cortadas en lonchitas, apio en juliana, granos de uva blanca, cortados en dos y gajos de naranja.

Todo servido en ensaladera y en el borde unas bellas hojas de lechuga; servir aparte, en salsera, nuez picada fina con salsa mayonesa.

Alicia. = Alice.

Dados de piña fresca, hojas de lechuga, cuartos de grape fruta, esparcir de avellanas tostadas y machacadas, sazonar con sal, pimienta, aceite y jugo de limón.

Arlesiana. = Arlésian.

Patatas cocidas en lonchitas, tomates, puntas de espárragos y berengenas crudas en juliana, esparcir de almendras fileteadas, servir aparte raifort (rábano silvestre) rallado con nata, sazonar de sal y pimienta.

Bella vista. = Bellevue.

Achicoria, apio en rama cortado en juliana, coles de Bruselas cortadas en dos, endibia, barba de capuchinos; servir aparte mayonesa al curry.

Bismarck.

Centro (corazón) de lechugas y repollo rojo en juliana, sazonar con vinagreta con raifort (rábano silvestre) fileteado.

Brasileño. = Brésilien.

Apio de juliana, manzana cortada en dados, esparcir de nuez del Brasil machacada, servir aparte confitura de guayaba con vinagre.

Bruselas. = Bruxelles.

Barba de capuchinos y endibia (endive), sazonar sal, pimienta, aceite y vinagre.

Danicheff.

Cabezas de espárragos, patatas, raíz de apio, fondos de alcachofas y champiñones, todo fileteado; sazonar salsa mayonesa clara y decorar colas de cangrejos, huevos duros y lamas de trufas.

Emperatriz. = Impératrice.

Cortar una naranja en dos y vaciar, rellenad la mitad de una juliana de lechuga romana, cuartos de grape fruta, pimientos rojos y piña fresca, picadas; servir aparte vinagreta ordinaria con un poco de whisky.

Fantasía. = Fantaisie.

Apio en juliana, manzana, piña cortada en dados, juliana de lechuga romana, en bordura, sazonar vinagreta a la menta.

Fedora.

Centro de lechugas, manzanas en lonchas, gajos de naranja, juliana de lechuga romana, napar de mayonesa.

Fígaro.

Lengua en juliana, remolacha roja en rondelas, apio fileteado y algunas hojas de apio, hojas de lechuga y filetes de anchoas, servir aparte mayonesa guarnecida de tomate concase.

Florentina. = Florentine.

Lechuga romana, dados de apio, pimientos verdes cortados en rondelas, espinacas en hojas blanqueadas y hojas de berros; servir aparte vinagreta.

Florida.

Cuartos de grape fruta, piña cortada en dados, apio en juliana, plátanos en rondelas y manzanas cortadas en dados, liar todo a la mayonesa y servir en media piel de plátano.

Globo. = Globe.

Piña cortada en juliana, manzana cortada en dados, cuartos de grape fruta, gajos de mandarina; servir aparte vinagreta con olivas machacadas.

Habanesa. = Havanaise.

Hojas de lechugas, colas de cangrejos, cortados en dos; puntas de espárragos, mayonesa liada de un puré de pepinos crudos.

Hispano-americana.

Cortar una rondela de la parte raíz de una mandarina, vaciar y rellenar con una ensalada compuesta de gajos de mandarina cortados en dos, de piña fresca cortada en dados, de granos de uva blanca, dados de plátanos, manzanas y juliana de lechuga; ligar a una vinagreta compuesta de sal, pimienta y jugo de limón, y decorar; tapar con la tapadera de la mandarina.

Japonesa. = Japonaise.

Barba de capuchinos, grapes frutas a cuartos, piña en dados; servir aparte mayonesa en finas hierbas.

Juanita. = Jeanette.

Berros, coliflor, judías verdes, finas hierbas, servir aparte salsa vinagreta.

Judiana. = Judiene.

Pera de aligator cortada en dados, manzana cortada en gajos, cuarto de grape fruta, juliana de apio y pimientos morrones, castañas cocidas al agua y escachadas, piñas frescas; guarnecer y decorar pimienta verde, en juliana, sazonar mayonesa, guarnecer de dados de mango.

Luisa. = Louise.

Largas hojas de lechuga, bien limpias; sobre estas hojas colocar unos granos de moscatel de Málaga, algunas lonchas de grape fruta, una nuez escachada; sazonar.

Marquesa. = Marquise.

Lechuga en juliana, tomate en lonchas, raíz de apio en juliana, nuez del Brasil escachada; servir aparte salsa tomate fría mezclada con poco de nata; montada, liar la ensalada con esta salsa.

Mejicana. = Mexicaine.

Raíz de apio rallado, juliana de pollo, pimientos verdes, huevos duros picados, rondelas de cebolletas, achicoria rizada; servir aparte vinagreta sazonada con azafrán.

Néva.

Lechuga romana, endibia, remolacha roja en juliana, trufa y alcachofa en el centro; servir vinagreta aparte.

Ninón.

Manzana en juliana, puré en dados, hojas de lechuga, colas de cangrejos, pequeños, cocidos al agua; servir aparte salsa mayonesa con rábano silvestre rallado.

Olga.

Raíz de apio en juliana, dados de patata cocida, trufa en lama, manzana en juliana y fondo de alcachofa en cortas tiras; sazonar vinagreta.

Oriental. = Orientale.

Escarola, tomate en lonchas, pimientos verdes en lamas, salsear vinagreta con nuez machacada y saltear a la manteca.

Oxford.

Trufas pequeñas cortadas en pequeños trozos, blanco de ave en dado de huevos duros y pepinillos picados; toda esta preparación colocar en una hoja de lechuga, recubrir de lonchas de tomate, servir aparte vinagreta con mucho estragón picado.

Olinda.

Naranjas cortadas por el medio, guarnecer los gajos de naranjas cortados en dos, pequeños dados cortados, manzana cortada en dados, pequeños cuartos de grape fruta, juliana de apio y pimientos rojos, ligar a la mayonesa.

Rossini.

Lechuga romana en juliana, apio en medias lunas, escarolas, achicoria rizada, barbas de capuchino, hojas de berro y salsa vinagreta.

Tosca.

Juliana de blanco de ave, lengua, remolacha roja y fondo de alcachofa y blanco de huevo duro y media luna, servir aparte mayonesa al jugo de uva negra.

Rosalinda.

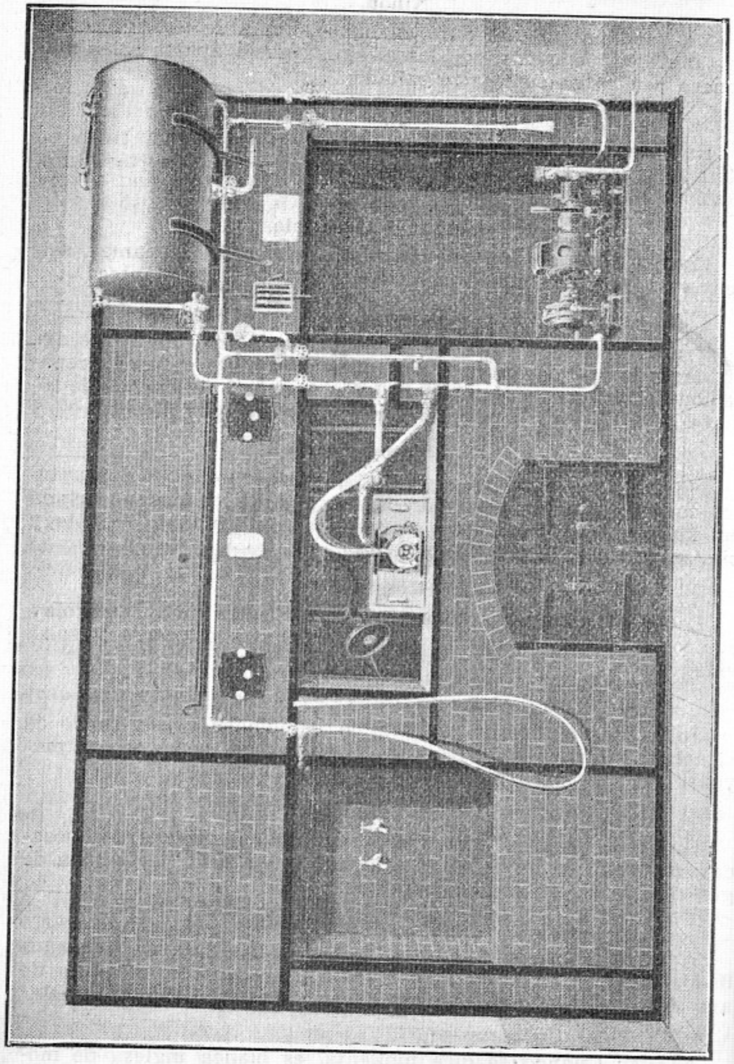
Gajos de naranja, piña fresca en juliana, cerezas deshuesadas, manzana en gajos, liado a la mayonesa rosa, perfumada de grosella, servir en medias naranjas.

Veneciana. = Vénitienne.

Apio en lonchas, aceitunas deshuesadas, trufa en pequeños dados, cuartos de naranja cortadas por el medio, picadillo de ave salteado a la manteca, machacar y pasar al tamiz, mezclar con salsa verde.

NOTA: Cuando se dice pimienta, es blanca inglesa de molino, pues si se trata de pimienta en grano se dice pimienta en grano.

P
Q
R



Aparato para calentar hornos "Termophonne".

Postres de cocina y helados.
Entremets et glaces.

Composiciones auxiliares.

CREMAS. = CRÊMES

Chantilly.

Nata montada, azucarada y perfumada.

Franchipán. = Frangipane.

500 gramos de azúcar, montar con ocho huevos y 15 yemas 300 gramos de harina, mojar con dos litros y medio a la vainilla.

Inglesa. = Anglaise.

Cantidades: 15 yemas, trabajar con 500 gramos de azúcar en polvo vainilla, un litro de leche hirviendo, perfumada, cocer muy despacio hasta que la crema cubra o nape la espátula.

Manteca. = Beurre.

15 yemas, trabajar y cocer al baño maría con 500 gramos de azúcar, incorporar perfume, refrescar y trabajar con 500 gramos de manteca.

Merengue. = Meringue.

Clara de huevo montada a nieve y mezclar con 500 gramos de azúcar a la vainilla.

Merengue italiano. = Meringue italienne.

Azúcar, 500 gramos, cocido a punto bola fuerte, incorporar en hilillo fino ocho claras de huevo montada en nieve.

Pastelería. = Pâtissiere.

12 yemas montar con 500 gramos de azúcar, incorporar 125 gramos de harina, mojar un litro de leche hirviendo a la vainilla.

Vuelto al revés. = Renversée.

Un litro de leche, tres huevos y seis yemas, mezclar con 350 gramos de azúcar perfumado a la vainilla.

FRIAS. = FROIDES

Caramelo. = Caramel.

Camisar el fondo de un molde a flan (daroile), rellenar de crema renversée y cocer, enfriar y desmoldear.

Monte Blanco. = Mont Blanc.

Crema chantilly al puré de castañas glacé.

Opera.

Como caramelo, cocer en un molde a bordura y guarnecer el centro de crema capricho, alrededor decorar bellas fresas maceradas al kirsch.

CALIENTES. = CHAUDES

Inglesa. = Anglaise.

Ver composiciones auxiliares.

Fritas. = Frites.

500 gramos de harina, 250 gramos de azúcar, una pinza de sal, 24 yemas, ocho huevos, 100 gramos de manteca y dos litros de leche perfumada; preparar como Franchipán, dejar enfriar en placas mantecadas, cortar y panar a la inglesa o meter en pasta a freír y freír.

Huevos a la nieve. = Oeufs á la neige.

Merengue en forma de huevos (hechos con una cuchara de madera), escalfar en leche azucarada y perfumada, hacer una crema inglesa con la cocción y servir sobre la crema.

ARROZ = RIZ

Manera de cocer (o sea arroz condé).

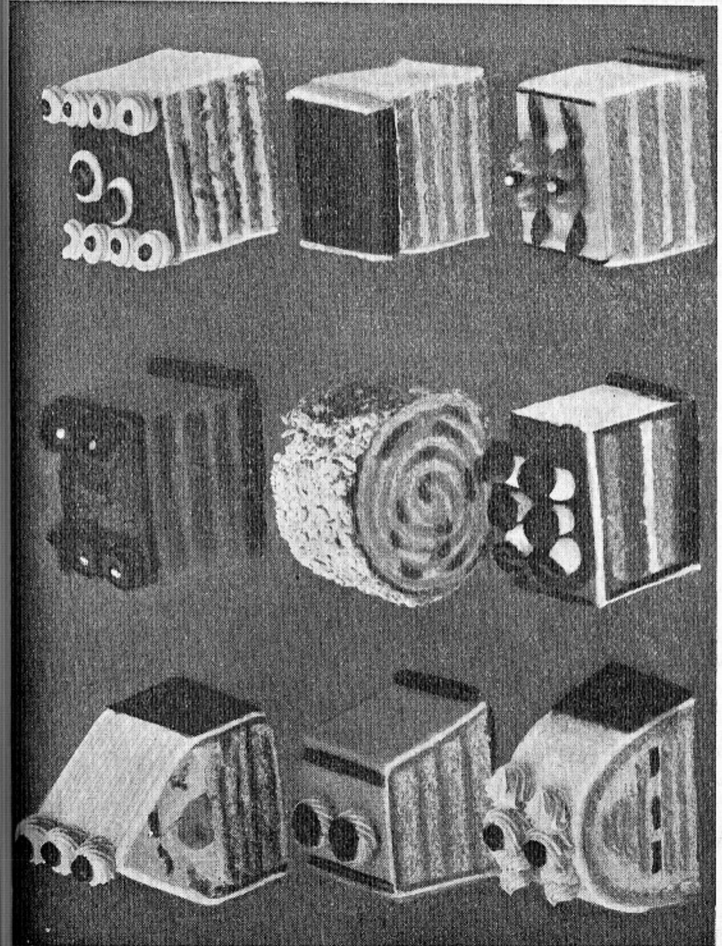
500 gramos arroz, 350 gramos azúcar, tres gramos sal, dos litros leche, 16 yemas vainilla y 100 gramos de manteca; lavar el arroz, blanquear, escurrir y lavar de nuevo; escurrir por segunda vez y poner a cocer con la leche azúcar, sal, perfume y manteca; dejarle hervir durante veinte a veinticinco minutos, sacar e incorporar las yemas con cuidado a no cuajar rápidamente.

Emperatriz. = Impératrice.

Preparar el arroz como el anterior, sin liar a las yemas; incorporar un salpicón de frutas confitadas y maceradas al kirsch y marrasquino, moldear en molde a bordura, enfriar, salsear de jarabe o jalea de grosellas. Puede incorporarse unas hojas de colas de pescado, cinco por litro, pues resulta más consistente y mejor presentación, y también cierta cantidad proporcional de nata montada.

Maltais.

Arroz Emperatriz perfumado a la naranja, decorar de gajos de naranjas.



Distintas clases de pasteles hechos en planchas y racionados.

Siciliana. = Sicilienne.

Bordura de arroz Emperatriz, decorar con frutas confitadas, guarnecer el centro de plombier (sorbete de fresas) a la fresa.

BUÑUELOS. = BEIGNETS

CALIENTES. = CHAUDES

Frutas. = Fruits (Aux).

Mondadas las frutas cortar en lonchas, vaciando con cortapastas el interior, o sea la parte de las pipas; pasar a la pasta a buñuelos y freír. (Pueden tenerse en maceración a base de perfume de licores antes de pasar a la pasta.)

COSTRADAS. = CROUTES.

Frutas. = Fruits (Aux).

Tiras de brioch, espolvorear de azúcar, glasear, colocar frutas de compota y napar de salsa albaricoque perfuma de kirsch.

CREPAS. = CRÊPES

Conventos. = Couvent (Du).

Cocer de un lado y esparcir el otro de pequeños dados de pera glaseada, cubrir de pasta y cocer al horno, darle vuelta y servir muy caliente.

Georgette.

Como Convento, sustituir la pera por finas lamas de piña macerada al kirsch.

Gil Blas.

Forrar con la pasta siguiente 100 gramos de manteca en pomada, 100 gramos de azúcar, coñac y nuez en dados pequeños.

Juanita. = Jeannette.

La misma preparación que Gil Blas, sustituyendo el coñac por marrasquino.

Susanita. = Suzette.

Como Gil Blas, perfumado de curaçao y piel de mandarina.

CROQUETAS. = CROQUETTES

De arroz, sémola. = De riz, semoule (de).

Arroz cocido con leche y liado con yemas de huevo, enfriar, darle formas diversas, panar a la inglesa, freír, servir aparte salsa grosella, frambuesa, albaricoque, etc.

Frutas (De). = Fruits (De).

Salpicón de frutas liadas al Franchipán, panar a la inglesa y freír.

CHARLOTTA (CARLOTA). = CHARLOTTES

CALIENTES. = CHAUDES

Manzanas (De). = Pommes (De).

Lonchitas de pan de molde, rectangulares, colocar en un molde a Charlota, bien mantecado, guarnecer el interior de cuartos de manzana mondada y estofada a la manteca y cocer al horno, desmoldear y napar de salsa albaricoque.

Portuguesa. = Portugaise.

Cocer en un molde a Charlota bizcocho genovesa, cortar en lonchas, guarnecer de crema a la naranja, darle la forma de Charlota, decorar con merengue y glasear al horno.

FRIAS. = FROIDES

Arlequín. = Arlequine.

Fondear de rectángulos de bizcocho genovés, glacé de diferentes colores y terminar de liar con babarua a la crema; desmoldear, colocar sobre fondo de bizcocho genovesa y encima decorar con frutas.

Carmen.

Fondear de galletas y guarnecer el interior de dos tercios de mermelada de tomate y un tercio de pimientos rojos mezclados con jengibre confitado, jugo de dos limones, jarabe caliente a 32 grados y 10 hojas de gelatina y un litro de nata montada.

Chantilly.

Fondear bizcochos a la cuchara, guarnecer de crema chantilly.

Rusa. = Russe.

Fondear de bizcochos a la cuchara y guarnecer, media babarua a la vainilla y media de crema chantilly, mezcladas.

DETALLES DE POSTRES. = DÈTAIL DES ENTREMETS

Babaresa (frío). = Bavarois (froid) (núm. 1).

500 gramos de azúcar, trabajar con 16 yemas de huevo, mojar a la leche hirviendo, perfumada de vainilla y ligado con 25 gramos de gelatina (cola de pescado); cocer a fuego lento como crema inglesa, desbarasar, enfriar, remover de tiempo en tiempo y cuando esté casi fría incorporar un litro de nata montada, ligada al azúcar de vainilla.

Babaresa (frío). = Bavarois (froid) (núm. 2).

Diez decilitros puré de frutas, jarabe a 30 grados, diez decilitros jugo de limón, gelatina (cola de pescado) disuelta y un litro de nata montada.

Diplomática. = Diplomate.

Camisar el molde de vainilla número 1, interior de chocolate número 1 y fresas número 2, por capas intercaladas.

Fígaro.

Camisar el molde con fresa número 2, interior vainilla y chocolate número 1, por capas intercaladas.

Normanda (núm. 2). = Normande (núm. 2).

De manzanas y dados de manzana.

Religioso. = Religieuse.

Camisar el molde de vainilla número 1, el interior de chocolate número 2.

Rubané.

Por capas intercaladas en diferentes colores y perfumes.

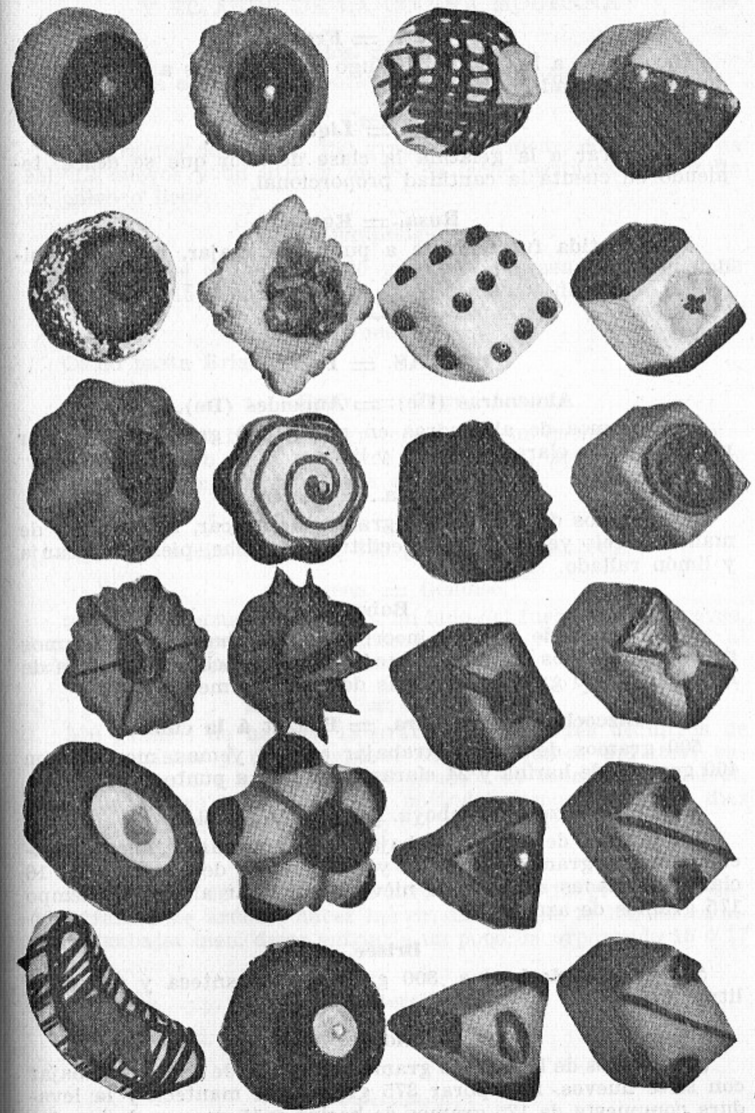
JALEAS. = GELÈES

Receta núm. 1.

Pie de ternera, uno por litro de agua fría, poner a cocer, bien limpio y espumar con mucho cuidado; cocer durante seis horas, incorporar por litro de jalea 250 gramos de azúcar, piel de naranja o limón y clarificar.

Receta núm. 2.

Agua, un litro; gelatina (cola de pescado), 40 gramos de azúcar, 250 gramos; piel de naranja o limón y clarificar.



Petits Jours. = Pastelillos.

Frutas. = Fruits.

Incorporar a la gelatina el jugo de las frutas a gusto, filtrado y en cantidad proporcional.

Licores. = Liqueurs.

Incorporar a la gelatina la clase de licor que se desea, teniendo en cuenta la cantidad proporcional.

Rusa. = Russe.

Jalea batida fuertemente a punto de cuajar, moldear rápidamente.

PASTAS. = PATES

Almendras (De). = Amandes (De).

500 gramos de almendras en polvo, 500 gramos de azúcar molida, cuatro claras de huevo y ligar.

Azucarada. = Sucrée.

500 gramos de harina, 500 gramos de azúcar, 250 gramos de manteca, seis yemas y dos decilitros de leche, piel de naranja y limón rallado.

Baba.

500 gramos de harina, incorporar siete huevos, 12 gramos de sal, 30 gramos de azúcar, medio litro de leche, 20 gramos de levadura y 100 gramos de pasas de Corinto; mezclar.

Bizcocho a la cuchara. = Biscuit á la cuiller.

500 gramos de azúcar, trabajar con 24 yemas, mezclar con 400 gramos de harina y 24 claras montadas a punto de nieve.

Bizcocho Saboya. = Biscuit Saboie.

500 gramos de azúcar, trabajar con 16 yemas de huevo, mezclar con 250 gramos de fécula y 125 gramos de harina, más 16 claras montadas a punto de nieve; incorporar al mismo tiempo 175 gramos de azúcar.

Brisée.

500 gramos de harina, 300 gramos de manteca y dos decilitros de agua.

Brioche.

500 gramos de harina, 12 gramos de sal, 30 de azúcar, trabajar con siete huevos, incorporar 375 gramos de manteca y la levadura compuesta de 125 gramos de harina y 15 gramos de levadura con poco de agua tibia.

Buñuelos. = Beignets.

Ver pasta a freír, incorporar azúcar en polvo, coñac.

Crepés.

500 gramos de harina, 150 gramos de azúcar, dos gramos de sal, 12 huevos y un litro y medio de leche perfumada, vainilla en polvo o licor.

Dumplings.

500 gramos de harina, 300 gramos de grasa de riñones de vaca picada, 15 gramos de sal y dos decilitros de agua.

Foncer.

Como pasta Brisée.

Freír. = Frire.

500 gramos de harina, 12 gramos de sal, un decilitro de aceite, un huevo entero, tres decilitros de cerveza, seis decilitros de agua y cuatro claras montadas a la nieve.

Galletas. = Galette.

Hojaldre a cinco vueltas, 375 gramos de manteca.

Genovesa. = Génoise.

500 gramos azúcar, colocar a un lado del fuego con 16 huevos, incorporar 500 gramos de manteca fundida y 500 de harina al mismo tiempo perfumar vainilla.

Hojaldres. = Feuilletage.

500 gramos de harina, 12 gramos de sal, tres decilitros de agua, empastar y dejar reposar durante quince minutos; extender la pasta e incorporar 500 gramos de manteca; envolver, dar seis vueltas (dos cada vez), dejándolo reposar durante diez minutos entre cada dos vueltas; cortar a punto.

Petisu. = Choux.

500 gramos de manteca, un litro de agua, 12 gramos de sal, 100 gramos de azúcar, hacer hervir, incorporar la harina tamizada, trabajar bien, dejar enfriarla un poco, incorporando 15 ó 17 huevos.

Profiteroles.

Como Petisu, sin azúcar.

PUDDINGS

Alemana. = Allemande.

Miga de pan remojada al vino del Rin, incorporar azúcar y canela, pasar al tamiz y mezclar con yemas y huevos enteros, manteca fundida y claras a punto de merengue, escalfar al baño maría y napar jarabe de frutas.

Arroz. = Riz.

Como tapioca.

Arroz a la nata. = Riz á la créme.

Arroz cocido, perfumado, liar a la nata montada.

Brasileño. = Brasilien.

Pudings al tapioca en el fondo napado de caramelo.

Cabinet.

En molde a Charlota (Carlota), mantecado, incorporar trozos de bizcochos a la cuchara, salpicón de frutas confitadas, pasas de Málaga y Corinto y mojar justo al borde con una crema renversée y cocer a horno lento, perfumar, colocar en fuente y napar de Sabayón.

Diplomático. = Diplomate.

Cabinet frío y guarnecido de frutas frescas.

Francesa. = Française.

Como alemana, miga de pan y azúcar en polvo, napar crema inglesa, sabayón o jarabe de frutas.

Sémola. = Semoule.

Como tapioca.

Souflé. = Soufflée.

Manteca 125 gramos, 125 gramos azúcar, 35 gramos fécula, seis yemas y seis claras montadas; cocer al baño maría yemas, manteca, azúcar y fécula hasta que tenga consistencia; retirar, dejar enfriar y batir; incorporar las claras montadas, moldear y cocer.

Runos Pudding. = Plum Pudding.

Pasas de Corinto, 250 gramos; pasas de Málaga, 375 gramos; piel de naranja, 125 gramos; manzana picada, 125 gramos; piel de limón, 30 gramos; cidra, 30 gramos; especias y canela, 15; harina, 250; miga de pan, fresca, 250; sebo de riñón de vaca, 375; Sherry, dos decilitros; coñac, un decilitro; seis huevos y cuatro

yemas; mezclar bien todo, moldear o colocar en paños bien tapados y cocer en agua con un poco de azúcar (apenas) cuatro horas.

Vienesa. = Viennoise.

Manteca, 375 gramos; miga de pan, negro, 225; manteca, 225; chocolate, 25; almendras picadas, 25; la piel del limón, rallada; frutas confitadas, 35 gramos; diez yemas, dos huevos y diez claras montadas; trabajar en terrina la manteca y el azúcar e incorporar poco a poco las yemas y los huevos, y así sucesivamente los demás ingredientes; bien mezclados, incorporar las claras montadas, moldear y cocer al horno.

SALSAS. = SAUCES

Albaricoque. = Abricot.

Puré de albaricoque, fresco o en conserva, incorporar un jarabe a 18 grados.

Avellanas. = Noisette.

Crema inglesa con praliné de avellanas.

Cerezas. = Cérises.

Compota de cereza, media jalea de grosella perfumada al kirsch.

Fresas. = Fraises.

Puré de confitura de fresas, rebajada al jarabe y perfumada al kirsch.

Chocolate. = Chocolat.

Chocolate o cacao, 250 gramos, disuelto en cuatro decilitros de agua, incorporar azúcar, vainilla; tiempo de cocción, veinte minutos; incorporar nata y manteca en pequeña cantidad.

Frambuesa. = Frambaises.

Como fresa, sustituyendo por frambuesa.

Inglesa. = Anglaise.

Como crema inglesa.

Jarabe. = Sirop.

Azúcar disuelta con agua y cocida a un grado deseado.

Grosellas. = Groselles.

Jalea de grosella líquida perfumada al kirsch.

Naranjas. = Oranges.

Mermelada de naranjas, dos tercios de puré de albaricoque, un tercio de perfume curaçao.

Sabayón.

Azúcar, 250 gramos; trabajar con seis yemas, incorporar tres decilitros de vino blanco y batir sobre fuego lento; debe estar espumosa y espesa; perfume a voluntad.

SOUFLES. = SOUFFLES

Napar en un timbal o legumbrera manteca y azúcar; meter la pasta a souflé, cocer a horno regular y glasear de azucar glas.

Composición núm. 1.

Crema pastelera caliente, ligar a las yemas y mezclar claras montadas.

Composición núm. 2.

Azúcar punto hebra floja, puré de frutas en proporción cinco partes por cuatro de azúcar; mezclar con las claras montadas.

Aida núm. 2.

Perfumado a la naranja y guarnecido, frutas frescas maceradas al curaçao.

Almendras núm. 1.

A la leche de almendras.

Arlequín núm. 1.

Vainilla media y media de chocolate.

Avellanas. = Avelines (núm. 1).

A la leche de avellanas.

Cerezas. = Cérises (núm. 2).

Cerezas deshuesadas y liadas al puré de frambuesas, perfumado al kirsch.

Licores. = Liqueurs (Aux) (núm. 1 ó núm. 2).

Perfume de anís, chartreuse (cartujo), curaçao, rhun, etc.

Limón. = Citron.

Perfumado al limón.

Moka núm. 1.

Perfumado de café.

Nougat.

Como Praliné.

Piña. = Ananas (núm. 2).

Dados de piña perfumados al kirsch.

Plátanos. = Bananes (núm. 2).

Dados de plátanos perfumados al kirsch.

Praliné núm. 1.

Praliné y perfumado a la vainilla.

TORTILLAS. = OMELETTES

Confituras. = Confitures.

Batir los huevos, sazonar un poco de sal y un poco de azúcar, preparar como tortilla a la francesa, guarnecer de confitura a voluntad, marcar, con un hierro rojo, cuadritos.

Noruega. = Norvégienne.

Colocar en el fondo de un fuerte metal una plancha de bizcocho genovesa, rociar gotas de kirsch y encima helado, a gusto; recubrir de merengue o de crema a tortilla o souflé, decorar y dorar al horno o salamandra, espolvorear azúcar glas.

Souflé. = Soufflée.

250 gramos, trabajar con seis yemas, perfumar, incorporar seis claras montadas a nieve y colocar en fuente de metal (napada de manteca y azúcar de antemano); darle la forma de tortilla, decorar y dorar al horno o salamandra, espolvorear azúcar glas.

Sorpresa. = Surprise.

Como Noruega.

POSTRES DIVERSOS. = ENTREMETS DIVERS

Macedonia de frutas refrescadas.

Macedoine de fruits rafraichis.

Salpicón de frutas del tiempo, colocar en timbal o legumbrera, rociar de un jarabe de 30 grados, perfumado al kirsch; enfriar bien.

Huevos a la nieve moldeados. = Oeufs á la neige moules.

Huevos a la nieve en un molde a bordura, cubrir de crema inglesa ligada a la gelatina (cola de pescado).

Melón en sorpresa. = Melon surprise.

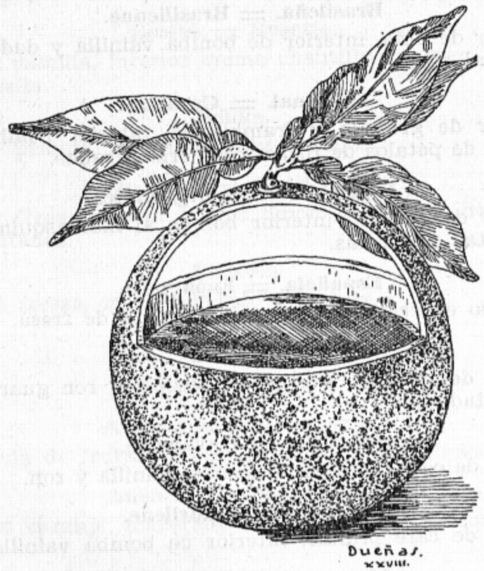
Cortar la corona, vaciar de las pipas y fibras y macerar con licores y guarnecer de una Macedonia de frutas ligadas a un puré de fresas; perfume de kirsch.

Tarta de frutas a la inglesa.
Tarte de fruits à l'anglaise.

Banda de hojaldre, colocar las frutas limpias y fileteadas o enteras, según el tamaño; espolvorear de azúcar, bañar de huevo con pincel, cocer al horno y napar de puré de frutas o jalea, según el caso.

HELADOS. = GLACES

BOMBAS = BOMBES



Helado de mandarina sorpresa.

Aida.

Camisar de fresa, interior de bomba al kirsch.

Alhambra.

Camisado de vainilla, interior de bomba fresa y alta, guarnecida de fresas maceradas al kirsch.

Alsaciana. = Alsacienne.

Camisar de pistachos (verdes), interior media bomba vainilla praliné y media bomba de chocolate.

Americana. = Américaine.

Camisar fresa, interior bomba mandarina, decorar pistachos (verdes).

Andaluza. = Andalouse.

Camisar de albaricoque, interior bomba vainilla.

Archiduque. = Archiduc.

Camisar de fresa, interior de bomba vainilla praliné.

Bonita. = Mignon.

Camisar albaricoque, interior bomba praliné de avellanas.

Brasileña. = Brasilienne.

Camisar de piña, interior de bomba vainilla y dados de piña macerada al ron.

Cardenal. = Cardinal.

Camisar de grosella y frambuesas, interior bomba vainilla guarnecida de pétalos de rosas rojas cristalizadas.

Diplomático. = Diplomate.

Camisar de vainilla, interior bomba al marrasquino guarnecido de frutas confitadas.

Española. = Espagnole.

Camisado de crema a la canela, interior de fresa.

Frou Frou.

Camisar de vainilla, interior de bomba al ron guarnecido de frutas confitadas.

Habanesa. = Havanaise.

Camisar de café, interior de bomba vainilla y ron.

Madrileña. = Madrilene.

Camisar de café praliné, interior de bomba vainilla.

Marquesa. = Marquise.

Camisar de albaricoque, interior de bomba al champaña.

Mefisto. = Mephisto.

Camisar de albaricoque, interior de bomba al ron y curaçao.

Moldeados. = Moulées.

En moldes de diferentes formas, que son forma de pera, naranja, albaricoque, figuras, etc.

Monte Carlo.

Camisar mandarina, interior bomba al anís.

Mouselina. = Mousseline.

Camisar fresa, interior nata chantilly al puré de fresas.

Nelusko.

Camisar praliné, interior bomba chocolate.

Pompadour.

Camisar espárragos, interior bomba granadina.

Reina. = Réine.

Camisar vainilla, interior bomba guarnecida de dados de castañas glasés.

Rosita. = Rosette.

Camisar vainilla, interior crema chantilly guarnecido de granos de grosella.

Selika.

Camisar praliné, interior bomba curaçao.

Todo fruta. = Tutti frutti.

Camisar fresa, interior bomba limón guarnecido de dados de frutas confitadas.

Victoria.

Camisar fresas, interio, helado Plombier.

COPAS. = COUPES

Alejandra. = Alexandra.

Macedonia de frutas al kirsch, recubrir de helado fresa.

Andaluza. = Andalouse.

Gajos de naranja, macerados al marrasquina, recubrir de helado limón.

Brasileña. = Brasilienne.

Dados de piña, macerados al marrasquino, recubrir de helado limón.

Favorita. = Favorite.

Guarnecido de crema, vainilla al kirsch y alrededor cordón de helado, de piña, y al centro nata chantilly al puré de fresas.

Jaime. = Jacques.

Guarnecer el fondo de Macedonia de frutas, maceradas al kirsch, medio helado de limón y medio helado de fresa, y un ramo grande de uva blanca al centro.

Savoy.

Macedonia de frutas, maceradas al anisete, recubrir medio helado café y medio violeta.

Victoria.

Macedonia de frutas, maceradas al champaña, recubrir medio helado fresa y medio helado pistacho.

HELADOS DIVERSOS. = GLACES DIVERS

Bizcocho helado. = Biscuit glacé.

12 yemas, 250 gramos azúcar, 250 gramos merengue italiano, nata montada un litro, guarnición y perfume a gusto.

Bomba helado. = Bombe glacé.

32 yemas, jarabe a 28 grados, un litro de leche y perfume.

Crema (llamado mantecado). = Créme.

Yemas, 10; azúcar, 300 gramos; leche, un litro, y perfume a voluntad.

Espuma. = Spooms.

Como sorbetes, cantidad doble de merengue.

Espuma. = Mousse.

Jarabe a 35 grados, incorporar la misma cantidad o volumen de puré de frutas y doble volumen de nata chantilly.

Frutas. = Fruits.

Puré de frutas un litro, jarabe un litro de 18 a 20 grados, incorporar un poco de piel de limón a todas las frutas.

Marquesas. = Marquises.

Jarabe al kirsch a 17 grados, con adición de nata, chantilly al puré de fresa o de piña.

Perfecto. = Parfait.

La misma composición que la bomba, moldear en moldes a perfecto.

Ponche. = Punch.

Jarabe a 22 grados, mezclar con cantidad necesaria de vino blanco, seco, o champaña, para hacer bajar a 17 grados; incorporar la piel de naranja y limones; tener en efusión y graduar a 18 grados; cuando esté helado incorporar la cuarta parte de volumen de merengue; aromatizar del licor deseado.

Granizados. = Granités.

Jarabe de frutas a 14 grados y perfume a gusto.

Sorbetes. = Sorbets.

Como ponche, dejando el jarabe a 15 grados para incorporar el líquido, vino o jugo de frutas; incorporar merengue y servir en vasos altos y finos.

Régimen y alimentos prohibidos o permitidos para las varias enfermedades, según el profesor H. Smith, de la Universidad de Chicago, U. S. A.

DIABETES

Alimentos prohibidos.

Pan, pastas, potage, sopas de pan, arroz, hígados, espárragos, zanahorias, habas, remolachas, lentejas, castañas, frutas azucaradas, helados, cerveza, vinos espumosos, sidra, vermouth y jarabes.

Permitidos.

Pan de gluten, patatas, carne, embutidos (no los de hígados), aves, pescados, huevos, cebolla, hinojos, tomate, apio, almendras, hongos, mariscos (ostras no), nata, queso de gruyer, Brie, aguas alcalinas y en pequeñas cantidades, vinos tintos, legumbres, alcachofas, guisantes frescos, harina de cebada y compota sin azúcar.

ARTRITISMO Y GOTA

Alimentos prohibidos.

Caza, pichón, moluscos, cerdo, carnes gelatinosas, embutido, pescado de mar, legumbres en lata, tocinos, salsas, especias, espinacas, guisantes, judías, nueces, almendras, tarta seca, pastelería, confituras, aperitivos, cerveza, cacao, café, chocolate, coñac, vinos generosos y licores.

Permitidos.

Pequeñas cantidades de pan, patatas, mantequilla, aceite, arroz, cebada, pastas, carnes, jamón (no muy salado), pescado de río, huevos hechos de todas las maneras, quesos blancos, legumbres verdes, cebollas cocidas, fruta, agua de limón y naranja, manzanas, peras, uvas, compota de fruta, the sin azúcar y leche.

TUBO DIGERENTE

DISPEPSIA, CONSTIPACION, DIGESTION DIFICIL

Alimentos prohibidos.

Carne y pescados en lata, caza, hígado frito, toda carne atocinada, judías, guisantes, almendras, nueces, queso, alcohol, vinos generosos, bebidas frías, cerveza y licores.

Permitidos.

Sopas de leche, potage, poco pan, carnes blancas, pescado a la parrilla o hervido, pastas, tapioca, harina de cebada, cebolla cocida, espárragos, coliflor, espinacas, compota sin azúcar, de prunas; manzanas, melocotones, peras, naranjas, uvas, miel y bebidas alcalinas.

OBESIDAD

Alimentos prohibidos.

Arroz, harina de cebada, salmón, anguila, atún, pescado salado, cerdo, carne atocinada, nata, mantequilla, patatas, zanahorias, nabos, remolacha, fruta dulce, bebidas alcalinas, vinos azucarados y espumosos, cerveza, sidra, pastelería, confitura y chocolate.

Permitidos.

Poco pan, carne a la parrilla o asada, cordero, pollo, caza, jamón magro, pescado fresco, huevos pasados por agua, poca leche, legumbres verdes, ensalada, lechuga, espárragos, coliflor, tomate, the, café y poco azúcar.

DEMACRACION

Alimentos prohibidos.

Espinacas, tomate y café.

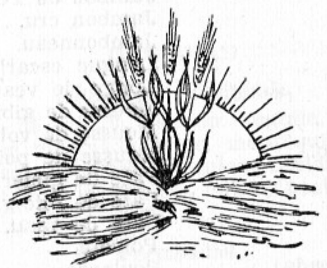
Permitidos.

Alimentos atocinados, carnes asadas y a la parrilla, poco hechas; aceite, mantequilla, leche, nabos, puré de legumbres, pan y pastas, nueces, castañas, azúcar, mermelada, miel, nata, vinos dulces y pocas bebidas alcohólicas.

BUFET FRIO. = BUFFET FROID. = COLD BUFFET

Aspic de pescado.	Aspic de Puissons.
Darne de salmón.	Darne de saumon.
Cabrajo Parisienne.	Langoust Parisiene.
Trucha salmonada a la rusa.	Truite saumonée a la russe.
Rost beef a la gelatina.	Aloyan a la gelée.
Becada a la gelatina.	Becasses a la gelée.
Becassina en Bella Vista.	Becassines Belle Vere.
Codornices en varias fórmulas.	Cailles diverse.
Caliente y frío de caza.	Chaud froid de gibier.
Caliente y frío de ave.	Chaud froid de volaille.
Foie-gras.	Foie-gras.
Caviar.	Caviar.
Galantina de ave.	Galantine de volaille.
Galantina de caza.	Galantine de gibier.
Jamón de York.	Jambón de York.
Jamón serrano.	Jambon cru.
Jamoncito.	Jambonneau.
Lengua escarlata.	Langue escarlate.
Rollo de ternera.	Longe de veau.
Mousse de caza.	Mousse de gibier.
Mousse de ave.	Mousse de volaille.
Mousse de pescado.	Mousse de poisson.
Pastel de caza.	Pâte de gibier.
Pastel de foie-gras.	Pâte de foie-gras.
Pastel de ternera.	Pâte de veau.
Pollos.	Poulets.
Pulardas (polla cebada).	Poularde.
Supremas de ave.	Supremes de volaille.
Terrinas varias.	Terrines divers.
Consomé frío.	Consommé froid.
Consomé en Gelée.	Consommé eu gelée.

Nota.—No debe olvidarse de poner todas las clases de salsas frías adaptadas a los manjares expuestos en el "bufet" y acompañar los mismos, como las ensaladas, sea rusa o de lechuga; tomates enteros, berros, perejil y la gelatina, que acompaña y guarnece casi todas las fuentes.



Sistema o arte de componer menús y cartas del día.

Como verá el lector, hemos clasificado cada clase de manjares o platos en grupos o partes, según el orden en que deben figurar en un menú o carta del día.

Esta clasificación es tan clara y concreta que facilita a un aprendiz la composición de los mismos. No solamente hay que tener en cuenta el orden de los platos o manjares, sino la combinación de los mismos, de manera que no coincida un mismo color ni una misma salsa de un plato a otro; esto es, que si un plato de huevos o pescado llevan una salsa blanca u oscura, el releve o entrada debe llevarla oscura o blanca, y de esta manera se completa el conjunto de la confección de un menú. La carta es distinto, pues se compone de diferentes platos surtidos, y siempre place al cliente, que en este caso, el maître d'hôtel o jefe, quien tome nota de un pedido, debe recomendar los platos más indicados para no recaer en el detalle que indicamos anteriormente, siempre que sea a gusto del cliente, que generalmente, cuando se trata de personas que saben comer (como se dice gastronómicamente), son quienes verdaderamente eligen platos de verdadero gusto y buen gastrónomo. De todas maneras, el maître d'hôtel o jefe debe saber que, si el cliente no cae en el detalle, están obligados a hacer una observación en palabras de buena sociedad, y de esta manera demuestran sus conocimientos en el arte que profesan y una atención muy delicada para el cliente.

Los maîtres, como los jefes de cocina, deberán tener en cuenta que para componer un menú de almuerzo o comida es preciso que no olviden el número o cantidad de clientes, pues hay platos que para un gran número de comensales son difíciles de ejecutar, por el tiempo y entretenimiento de los mismos, por lo que varía grandemente un menú para 25 personas que para 250, ya que para el número de platos existe mucha dificultad por los elementos y condiciones que pueda reunir la casa donde se ejecuten.

El almuerzo se compone generalmente de entremeses (Hors d'Oeuvre), que se tienen preparados en las mesas o al empezar el servicio son servidos en una fuente o bandeja. Cuando existen ostras deberán servirse antes de los entremeses, racionadas, en plato llano (generalmente 6 por persona), provistas de uno o varios trozos de limón, y en algunos casos, tostas de pan inglés y manteca. Después sigue el plato de huevos, pescado, y en ocasiones se sirve el plato de huevos o pescado a elección uno de los dos; entrada, asado o parrilla, con guarniciones de patatas, berros y mantecas, etc.; pastelería, helados, quesos, frutas y vinos. Por la noche, generalmente, no es corriente servir entremeses, de no ser a gusto del cliente. Es muy usual servir unos

rollitos de manteca, después se sirve consomé, cremas o potajes de legumbres, pescado o releve, y entrada, asado o parrilla, ésta con distintas clases de ensaladas; legumbre; postre de cocina o helado; pastelería, o miñardises, o friandises, y frutas.

Esto es un menú corriente, pero muy aceptado; pues en menús de almuerzos o comidas de encargo y que constan de varios platos, como entremeses, huevos o sopas, pescados, releves, entrada, asado, legumbre, se intercala un ponche sorbete o espuma (helado), acompañado de un cigarrillo egipcio fino y largo después de la entrada o releve, y de esa manera proporciona al cliente cierta facilidad para saborear los manjares y menos fatiga en su labor de comensal. Los profesionales lo llamamos (el halt) alto o parada de menú, que sirve para no tener al cliente o comensal en constante festín.

De los vinos, ya indicamos en otra parte de este libro cómo deben servirse.

Notas biográficas de gastrónomos, villas y personajes célebres citados en las recetas de este libro.

Agnès Sorel.

Favorita del Rey de Francia Carlos VII; nacida en Fromenteau (Touraine) en 1409. Fué célebre por su belleza.

Alexandra.

Carolina, María, Carlota, Luisa, Julia, Princesa de Dinamarca, Reina de Inglaterra del 22 de enero de 1901 al 6 de mayo de 1910.

Alejandro Dumas (padre).

Novelista y autor dramático francés, el más popular de sus tiempos; nació en Villers-Cotterets, en 1803, y murió en 1870.

Alejandro Dumas (hijo).

Célebre novelista y autor dramático, nacido en París, en 1824. Fué nombrado miembro de la Academia en 1874, y murió en 1895.

Alfonso XIII

Rey actual de España; nacido en Madrid, el 17 de mayo de 1887; es el primer Monarca en España nacido Rey. Fué coronado el 17 de mayo de 1902, y contrajo matrimonio con la Princesa Victoria Eugenia de Batthember, el 31 de mayo de 1906. Monarca de inteligencia preclara, financiero, sportman, diplomático, etcétera, su nombre será esculpido con letras de oro en la historia de España.

Amelia María.

Reina de Francia, nacida en 1782, esposa de Luis Philippe (Felipe), primer Rey de los franceses. Murió en 1866.

Arenberg (conde La Marck).

Hijo de la antigua y noble familia de la Marck; nacido en Bruselas, en 1753, y murió en 1833.

Artois (Carlos X, Conde de).

Hijo cuarto de Delfina y de Luis XV; sucesor del trono de Francia, en 1824. Fué muy popular, y perdió el trono en 1830. Murió en Goritz, en 1836.

Aumale (Henri D' Orleans, Duque de).

Hijo cuarto de Luis Philippe (Felipe), nacido en 1822, y muerto el 1 de marzo de 1897 de resultado de unas quemaduras producidas en el incendio de un bazar de caridad de París.

Bragatión (Pedro).

General ruso muy distinguido, segundo jefe de la Armada rusa en las batallas de Smolensk y de Moskowa, donde fué herido en 1812.

Balzac (Honorio de).

Escribiente y poeta, nacido en Tours el 20 de mayo de 1799. Escribió infinidad de obras francesas y romanas, y murió en París el 18 de agosto de 1850.

Barón Brisse.

Fundador de la revista culinaria "La sala, a restaurant" y otras muchas obras del arte culinario: "La pequeña cocina" y "La cocina de Careme", etc.; murió en 1876.

Béchamel (Marqués de).

Gran financiero e inventor de la salsa que lleva este nombre. Fué maître d'hôtel (mayordomo) del Rey Luis XIV en 1700.

Bernis (Cardenal de).

Poeta francés, nacido en San Marcelo (Ardéche) en 1715. Fué ministro de Negocios extranjeros en 1756, miembro de la Academia Francesa y embajador en Roma. Murió en 1794.

Berchoux.

Sabio poeta francés, muy popular. Nació en San Sinforiano (Rhone) en 1765. Autor del poema "La gastronomía". Murió en 1839.

Bismarck (Otto, Príncipe de).

El más importante hombre del Estado de Prusia, del tiempo de Guillermo I; nació en Schonhausen el 1 de abril de 1815, y fué nombrado canciller de Alemania en 1871. Murió en 1898.

Breteuil (Barón).

Gran financiero y gastrónomo del siglo pasado. Nació en Prenilly en 1733. Fué hombre de Estado con el Rey Luis XVI. Murió en 1807.

Brillat-Savarin.

Gastrónomo francés, nacido en Belley el año 1755. Magistrado y consejero del Tribunal Supremo, literato y autor de la "Fisiología del gusto". Muerto en 1826.

Calvé (Madame).

Afamada cantante francesa contemporánea, una de las favoritas del teatro Covent-Garden, de Londres.

Cambacérés (Juan, Jaime, Regis).

Duque de Parma. Nacido en Montpellier en 1753. Fué presidente del Senado y canciller del Emperador Napoleón I. Murió en París en 1824.

Carême.

Jefe de cocina francés muy renombrado, nacido en París en 1784, autor de muchas obras del Arte Culinario. Murió en 1833.

Carmen Sylva.

Seudónimo con que firmaba la Reina Elizaberh de Rumania en sus libros y novelas. Nació en Wied el 29 de diciembre de 1843. Esposa del Príncipe Carlos de Rumania (Carlos I).

Casanova (Francisco).

Pintor célebre en cuadros de batallas y paisajes, nacido en Londres en 1727 y muerto en 1805.

Chambord (Duque de Burdeos y Conde de).

Nació en París el 29 de septiembre de 1820; hijo del Duque de Berry y nieto de Carlos X, primogénito de la casa de Borbones.

Champeaux.

Antiguo jefe de cocina y restaurador parisién.

Chartrés (Roberto de Orleáns, Duque de).

Miembro de la familia Orleáns, nacido en 1840, hermano del Conde de París.

Chateaubriand (Francisco-René, Vizconde de).

Ilustre escritor francés, muy goloso (refinado gastrónomo). Nació en San Malo en 1768; murió en París en 1848.

Chevreuse (Claudio de Lonaine, Duque de).

Miembro de una ilustre familia francesa de este nombre, cuñado de Colbert. Fué gobernador de Guyenne, y uno de los hombres más notables y distinguidos de su tiempo.

Chevreuse (María de Rohan-Montbazon, Duquesa de).

Viuda del Duque Alberto de Luynes. Al casarse entró en el nombre de esta familia francesa (Chevreuse), y tomó parte en los complots tramados contra Richelieu y Mazarin durante la Fronde. Nació en 1600 y murió en 1679.

Chimay (Princesa, Pedro de Caraman).

La mujer más maravillosa de los tiempos modernos, donde la belleza y la galantería fué objeto de conversaciones en toda Europa. Fué siempre muy caprichosa y de un carácter vivo, independiente y voluntario. Contrajo matrimonio con el Príncipe

de Chimay de Bélgica, en París, en 1890; su dote fué de 400.000 libras esterlinas. El día de la ceremonia matrimonial llevó un traje valorado en 2.000 libras esterlinas. Contrajo matrimonio tres veces. (Su historia es célebre y muy extensa para poder dar cuenta a nuestros lectores). Murió en París en 1906.

Choron.

Compositor de música francés muy renombrado. Nació en Caen en 1772. Autor de diversas obras de música. Murió en 1834.

Cleopatra.

Hija del Rey de Egipto Ptolémée Auletes, contrajo matrimonio con César, Rey de Egipto.

Clermont.

Nombre de una ilustre familia francesa.

Colbert (Juan Bautista).

Hijo de mercaderes de trapos, llegó a ser ministro, y ocupó todos los cargos, excepto el de Guerra. Fué un gran financiero y el hombre de Estado que más hizo por la prosperidad de Francia. Nació el 29 de agosto de 1619 y murió el 6 de septiembre de 1683.

Condé (Luis de Borbón, Príncipe de).

Famoso general francés, llamado Gran Duque; hijo de Enrique, Príncipe de Condé, y de Carlota de Montmorency, se hizo célebre en la batalla Frivour de Recroi. Fué banquero en Senef, y murió en Chantilly el 11 de diciembre de 1686.

Cristóbal Colón.

Ilustre navegante y descubridor de las Américas. A los trece años ingresó en la Universidad de Pavía, y a los quince años decidió aventurarse para un porvenir más lisonjero. En el 1492 entró al servicio de España, y el 3 de agosto del mismo año salió del puerto de Palos con tres embarcaciones: una, "Santa María", con 50 hombres de tripulación; la segunda, "Pinta", con 30 hombres, y "Niña", con 24. Después de muchas penalidades y sacrificios, llegó a descubrir las Américas, el 12 de octubre del año 1493. Murió en Sevilla en 1506. Su nombre será inmortal, y en recuerdo de la fecha 12 de octubre, el Gobierno de Su Majestad, por decreto del Rey Alfonso XIII, ha declarado ese día fiesta nacional, como igualmente en las Repúblicas de la América latina.

Conti (Armando de Borbón, Príncipe de).

Hijo de Enrique, Príncipe de Condé, y hermano del Gran Condé; de carácter muy afable y hombre de buenos sentimientos, contrajo matrimonio con la nieta de Masarin. Murió en París en el año 1666.

Courbet.

Ilustre vicealmirante francés, victorioso en varias batallas en la guerra de Tonkin (Oriente).

Coumberland (Duque de).

Hijo tercero de Jorge II, Rey de Inglaterra.

D'arblay (señora).

Escritora de gran talento y camarera de la familia Real en el castillo de Windsor (Inglaterra).

Delfina = Dauphine (mujer de Dauphin = Delfín).

Título que se ha dado al pretendiente de la corona de Francia el año 1349.

Déjazet (Virginia).

Artista y vocalista francesa, muy popular por haberse presentado al público a la edad de cinco años.

Demidoff.

Noble familia de Rusia; el de más talento e ilustrado fué Nicolás Demidoff. Su hijo Anatolio contrajo matrimonio con una hija de Jerónimo Bonaparte.

Desmoulins (Camilo).

Abogado del Parlamento de París, gran revolucionario y amigo de Luis el Grande y del célebre Robespierre; tomó parte directa en la destrucción de la Bastilla, el 30 de marzo de 1794; arrestado con Dantón, fué condenado a muerte, y murió guillotinado el mismo año.

Devonshire.

Nombre de ilustre familia inglesa.

Diana. = Diane.

Hija de Júpiter y de Latone, hermana de Apolo; su principal ocupación era la caza, por lo cual le llamaban la reina de los bosques de los cazadores.

Doria (Andrés).

Almirante genovés al servicio de Francisco I, derrotó la flota de Carlos V y proclamo la independencia de la República de Génova, siendo el ídolo de la misma.

Dubarry (Condesa).

Dama célebre por su nobleza, favorita de Luis XV. Murió en el patíbulo revolucionario en el año 1793.

Duperré.

Almirante francés, ministro de la Marina bajo el reinado de Luis Felipe I.

Durand.

Antiguo y reputado jefe de cocina y dueño del restaurant que todavía lleva su nombre, en París.

(Edna May (Pettie).

Artista y vocalista americana. Hizo sus estudios en el Conservatorio de Nueva York, en 1900. En Londres obtuvo un gran suceso en el Musical Comedy con "La belle of New-York" ("La bella de Nueva York"), música de Violeta de Gray.

Eduardo VII. = Edward VII.

Rey de Inglaterra y Emperador de las Indias, primogénito de Su Majestad la Reina Victoria y de Su Alteza Real el Príncipe Alberto, su esposo. Nació en Buckingham Palacio (Londres), y fué coronado el 9 de agosto de 1902.

Esaú.

Primogénito de Isaac y Rebeca. Vendió sus derechos de primogenitura a su hermano Jacob por un plato de lentejas.

Francisco I. = François I.

Rey de Francia, hijo de Carlos Conde de Angulema. Su éxito fué obtenido en la victoria de Marimagno y la toma de Milán. Hombre muy frívolo y mudable durante su reinado.

Gambetta (León).

Político francés de mucha fama. A la edad de diez y seis años, en un accidente, perdió el ojo derecho. Se pone a la dirección del movimiento popular y conspira contra el Imperio, declarando la República. Fundó el periódico "La República Francesa". Murió de un tiro y jamás se ha sabido explicar su muerte. Se le rindió el día de su traslado al panteón un homenaje de sentimiento nacional, jamás manifestado con tanto resplandor.

Garibaldi (Giuseppe).

General célebre, patriota italiano, nació en Niza el 4 de julio de 1807. Luchó por la libertad de Italia y fundó el regimiento de Cazadores de los Alpes. Fué miembro del Parlamento italiano y murió en Caprera, el 2 de junio de 1882.

Godard (Benjamín).

Uno de los compositores más célebres de nuestros tiempos. Nació en París, el año 1849, y murió el 1895.

Goya (Francisco).

Célebre pintor español, nacido en Fuendetodos (Zaragoza). Los frescos de Goya son de fama mundial, como "La maja vestida", "La maja desnuda", etc. En este año (1928) se ha celebrado un homenaje fastuoso por el centenario. Murió en Burdeos, el año 1828.

Gramont (Conde de).

Uno de los personajes de más brillantez de la Corte de Luis XIV y de la Corte de Carlos II, rey de Inglaterra.

Gran Duque (Grand Duc) Cosme I.

Miembro de ilustre familia de Médicis. Primer Gran Duque de Toscana. Su estatua fué erigida en la plaza del Gran Duque de Florencia, en 1594.

Grimaldi.

Nombre de una antigua e ilustre familia genovesa.

Guizot (Francisco, Pedro, Guillermo).

Político y profesor de Historia. Nació en Nimes y fué ministro en el reinado de Luis Felipe. Autor de la Historia de Francia y de la Civilización de Europa.

Halevy (Jacques-Jaime).

Afamado compositor francés.

Eloísa. = Héloise.

Célebre por sus amores con Abelardo. Abadesa del Paraclet.

Enrique IV. = Henri IV.

Rey de Francia y Navarra, en 1589. Nació en Pau, en 1553. Fué protestante, por lo cual era mal visto, y, echado de su familia, se hizo católico, y fué asesinado por un fanático, llamado Ravaillac, el 14 de mayo de 1610.

Jackson (Andrew-Andrés).

Presidente de la República de los Estados Unidos de América, del 1819 al 1833.

Juan Bart. = Jean Bart.

Jefe de la Escuadra francesa durante la guerra contra Holanda.

Jenny Lind.

La más célebre de las "prima donna". Idolo de la afición musical en Europa y América.

Jorge Sand (Georges Sand).

Célebre novelista. Firmó sus libros con el seudónimo Amandine, Lucía, Aurora Dupín, Barón Dudevant.

Joinville (Príncipe de).

Hijo tercero de Luis Felipe I. Llevó a Santa Elena las cenizas de Napoleón I. Murió en el bombardeo de Tánger, en 1840.

Judith.

Heroína judía que le cortó la cabeza a Holophernes en el asedio de Betuhulie.

Julio Janin. = Jules Janin.

Crítico francés. Miembro de la Academia Francesa.

Julio Verne. = Jules Verne.

Escritor científico francés, que en sus libros pronosticó el invento del aeroplano, submarino, etc. Autor de célebres novelas, como son: "La caza sobre el mar", "Un viaje a la Luna", "Ocho días en globo", etc.

La Valliere (Duquesa de).

Renombrada dama por su belleza, favorita de Luis XIV. Fué recluída en un convento de Carmelitas, en 1674, donde murió, en 1710.

Lambale (Princesa de).

Amiga íntima de la Reina María Antonieta. Murió asesinada en septiembre de 1792.

León XIII (Joaquín Peci).

Papa desde el 20 de febrero de 1878 hasta el 20 de julio de 1903. Fué intermediario por la paz entre España y los Estados Unidos en 1899.

Longchamp.

Antiguo convento de religiosas, situado alrededor de París, al lado del Sena, en la extremidad del Bosque de Bolonia, destruído durante la Revolución francesa, en el cual se halla en la actualidad un hipódromo, donde se celebran las famosas carreras de caballos.

Longueville (Duquesa de).

Hermana del Gran Duque. Tomó parte en la sublevación de la Fronde.

Loubet (Emilio).

Presidente de la República francesa desde febrero de 1899 hasta mayo de 1906.

Luis XIV (El Grande).

Hijo y sucesor de Luis XIII. Grandioso guerrero, el más glorioso de sus tiempos.

Luis XV (Muy amado).

Hijo tercero del Duque de Borgoña, sucesor de Luis XIV. Rey de Francia del 1715 al 1774.

Lucullus.

General romano que dirigió la guerra y combatió a Mitrídates, Pompeya. Se hizo célebre como gastrónomo y espléndido en sus fiestas.

Maintenon (Francisca de Aubigne, Marquesa de).

Segunda mujer de Luis XIV. Después de la muerte del Rey se retira a una casa de Santa Cyr, que ella había fundado para educación de niñas pobres de buenas familias, donde muere el año 1719.

Malakoff (Pellissier, Duque de).

Ilustre general francés. Dirigió la batalla contra Sebastopol.

Marengó.

Villa (aldea) de Italia, célebre por la victoria que los franceses obtuvieron contra los austríacos.

Marguery (Monsieur. = Señor).

Restaurador francés (fondista) muy renombrado en París. Fué miembro de la Cámara de Comercio y Presidente del Comité de Alimentación Parisién, siendo un verdadero protector del Arte Culinario, el cual le ha dedicado varios platos de cocina.

María Luisa. = Marie Louise.

Archiduquesa de Austria, hija de Francisco I, Emperador de Austria, y esposa de Napoleón I.

María Stuardo. = Marie Stuard.

Hija de Jaime V, Rey de Escocia, y de María de Lorraina. Se casó con Delfín, Rey de Escocia, casada en segundas nupcias con Enrique Darnley y por tercera vez con Bothwell, asesino de su segundo marido, la cual provoca una insurrección, la que le obligó a huir a Inglaterra; mas la Reina Elisabeth (Isabel) la hace prisionera, y en 1587 muere ejecutada.

María Teresa. = Marie Thérése.

Infanta de España, hija de Felipe IV, Rey de España, nacida en Aranjuez, en 1638, y casada, en 1660, con Luis XIV. Llegó a ser Reina de Francia.

Marignan.

Villa (aldea) de Italia, próxima a Milán, célebre por la victoria de Francisco I sobre los suizos, en 1515, y del mariscal (general) Garaguey de Hiliers sobre los austríacos, en 1859.

Marigny (Enguerrand de).

Ministro en el reinado de Felipe IV, Rey de Francia. Ejecutado, en 1315, víctima de un proceso injusto.

Maryland.

Uno de los Estados de América del Norte.

Massena (Andrés).

El primer mariscal de Napoleón I, muy célebre por sus victorias de Zurich sobre los rusos, y en la batalla de Rívoli, etc.

Matilde. = Mathilde (La Gran Condesa).

Hija de Bonifacio II, Duque de Toscana. Célebre por la donación de sus Estados a la Santa Sede, en 1115.

Médicis.

Ilustre familia que reinó en Florencia. De dicha familia salieron hombres célebres, como Cosme, Lorenzo I y Lorenzo II, padre de Catalina de Médicis.

Melba (Dama Bellie).

"Prima donna" de las más célebres y populares en los últimos años del siglo pasado, muy apreciada del público inglés.

Mercedes (María de las).

Primera esposa de Alfonso XII, Rey de España. Muerta en Madrid, el año 1883.

Messager (Andrés).

Célebre compositor de música, francés y director de la Opera de París en 1907.

Metternich (Ricardo, Clemente, Hermann, Príncipe von).

Célebre hombre del Estado austríaco. Después de la guerra contra los italianos fué enviado a París con una misión especial y fué embajador de Austria en París.

Meyerbeer (Giacomo).

Ilustre compositor de música alemana, nacido en Berlín, en 1794. Autor de famosas óperas. Murió en París, el año 1864.

Mirabeau (Honorio, Gabriel, Riquet, Conde de).

El hijo más joven del Marqués de Mirabeau. El más célebre orador de la Asamblea Constituyente. Fué condenado a muerte

por el Tribunal de Besacón, en 1777. Estuvo tres años en prisión, durante los cuales escribió varias obras famosísimas, que causaron gran sensación.

Miramar.

Nombre del Palacio que la Reina María Cristina posee en San Sebastián.

Magdalena.

Nombre del Palacio que Don Alfonso XIII y Doña Victoria Eugenia, Reyes de España, poseen en Santander, donado por el pueblo de Santander.

Mogador.

Ciudad y puerto de Marruecos, en el Atlántico, y que fué bombardeado por los franceses en 1844.

Molière (J. P. Poquelin, llamado).

El más célebre de los poetas cómicos franceses.

Mónaco.

Capital, Principado de Mónaco, enclavada en los Alpes marítimos, sobre el Mediterráneo, a 14 kilómetros de Niza.

Monselet (Carlos).

Gastrónomo y poeta culinario francés, que, como Brillat-Savarin, se ocupó y escribió mucho respecto al Arte Culinario.

Montglas (Marqués de).

Uno de los más grandes escritores que ha tenido Francia. Nació en Turín, en 1607, y murió en 1675.

Montgolfier.

Nombre de dos hermanos inventores de los globos que llevan este nombre.

Montmorency.

Noble familia francesa.

Montpellier.

Departamento (provincia) de Herault.

Montpensier (Duque de).

Pariente de la ilustre familia de Orleáns. Hijo del Rey de Francia Luis Felipe, se casó con la hermana de Isabel II, Reina de España.

Mornay (Felipe Duplessis).

Jefe protestante y amigo de Enrique IV y redactor de sus manifiestos. Escribió varios libros sobre cuestión religiosa. Autor de diversos libros.

Mozart.

Ilustre compositor de música alemana. Autor de sonetos, tríos, sinfonías, óperas, etc.

Murat.

Nombre de una antigua familia francesa descendiente del Rey de Nápoles, en 1893.

Murillo (Esteban).

Célebre pintor español. Nacido en Sevilla, en 1618. Murió en 1682.

Navarin.

Pueblo de Péloponése, provincia de Messeme (Grecia), célebre por la batalla naval que la flota turca fué destruída por los franceses en combinación con Rusia e Inglaterra.

Nelson.

Ilustre almirante inglés que ganó la famosa batalla de Trafalgar contra los franceses, el 21 de octubre de 1805.

Nemours (Duque de).

Hijo segundo del Rey Luis Felipe I.

Orleáns.

Nombre de varias familias de Príncipes franceses.

Orloff.

Nombre de una ilustre familia rusa. El más célebre fué el Conde Alexis Orloff, general diplomático y ministro plenipotenciario en el Congreso de París, en el año 1856. Gastrónomo muy refinado.

Otero (Carolina).

Seudónimo, "La bella Otero", de fama mundial, la más popular, en sus tiempos, de las artistas españolas. Su belleza encantó a todo el mundo. Nació en Santiago de Compostela (Galicia).

Parmantier (Antonio Agustín, Barón de).

Agrónomo, farmacéutico y economista francés, el que hizo conocer la propiedad que tiene la patata en la alimentación y propuso su cultivación a Francia.

Patti (Adelina, Barona de Cederstrom).

La más célebre cantante de la Gran Opera, que jamás se escuchó cosa igual. Nació en Madrid, el 19 de febrero de 1842. Hija del signor Salvatore (Salvador) Patti, de Sicilia, y de Catalina Chiesa. A los ocho años debutó en Londres con la ópera de Donizetti "Sonámbula", y después de recorrer todo el mundo artísticamente, murió en su residencia de Inglaterra, el 27 de septiembre de 1919.

Périgueux.

Antiguo pueblo de Francia, correspondiente al Departamento de la Dordoña y célebre por sus trufas.

Perigor.

Aldea francesa, célebre por sus aves y trufas. Pertenece al Departamento de la Dordoña.

Pedro el Grande. = Pierre le Grand.

Zar de Rusia. Fundó San Petersburgo, capital de Rusia.

Poincaré (Raymond. = Ramón).

Actual Presidente del Consejo de ministros de la República francesa. Gran financiero y hacendista.

Primo de Rivera.

Ilustre general y Presidente del Consejo de Ministros. Gran financiero y hacendista. Presidente de la Unión Patriótica Española. Su nombre glorioso pasará a la Historia de España.

Polignac (Princesa de).

Madre del Duque de Polignac, Presidente del Consejo de Ministros en el reinado de Carlos X, en 1830, y amiga íntima de María Antonieta.

Pompadour (Antonieta Poisson, Marquesa de).

Dama de la Corte y favorita de Luis XV.

Príncipe de Gales. = Prince de Galles.

Título que tiene actualmente el primer hijo de los Reyes de Inglaterra y heredero de la Corona.

Raquel Meller.

Célebre artista de variétés y de la pantalla, nacida en Tarazona (Zaragoza). Admirada por todo Europa y América. En la actualidad se encuentra en París, donde cultiva el género frívolo.

Rachel (Mademoiselle Elisa Feliz).

Célebre trágica francesa, nacida en Aargau, Mumpf (Suiza), el 24 de marzo de 1821. A la edad de diez años llegó a París, y más tarde recibió lecciones de canto y declamación. Debutó, en 1837, en la Véndienne, y fué la más afamada artista de su época. Murió en Cannet, provincia de Cannes, el 3 de febrero de 1868.

Rejane (Gabriela).

Madame Porel, generalmente conocida por Madame Rejane, trágica francesa contemporánea, hizo sus estudios en el Conservatorio de París, y su debut en el teatro de Vaudeville, en 1875. fué el ídolo del público parisino y muy popular en Londres.

Richelieu (Armando, Juan Duplessis, Cardinal de).

Ministro de Luis XIII, nacido en París el 1585. Gran hombre de Estado de Francia. Aficionado al Arte y Letras, fundó la Academia Francesa. Murió en 1642.

Robespierre (Maximiliano de).

Abogado y diputado, dirigió el proceso de Luis XVI, que fué combatido por su rival Danton. Causó el terror por mediación del Comité de Salud Pública, de que era Presidente. Fué ejecutado, en compañía de su hermano, el 27 de julio de 1794.

Romanoff.

Nombre de un ilustre y Soberano de Rusia.

Rossini (Giacomo).

Célebre compositor de música italiana. Nacido en Pesaro, en 1792. Autor de infinidad de óperas. Sus más célebres son: "El barbero de Sevilla", "Otello" y "Guillermo Tell". Murió en 1868.

Rothschild.

Banquero muy renombrado. Nacido en Francfort (Sur-le-Mein), en 1743. Fué. fundador de la Casa de este nombre. Su experiencia en la Banca y Bolsa fué célebre en todo el mundo.

San Germán. = Saint Germain (Conde de).

Ministro de la Guerra en el reinado de Luis XVI.

San Lamberto. = Saint Lambert (De).

Novelista y poeta francés de mucha fama.

Salisbury (Marqués de).

Uno de los políticos más importantes de Inglaterra, primer ministro, 1880 a 1901.

Santos Dumont (Alberto).

Intrépido aeronauta y piloto de la navegación aérea moderna. En 1901 pasa la torre Eiffel, de París, con su globo dirigible, y gana el Gran Premio.

Sarah Bernhardt (Rosina, Bernarda, llamada).

Célebre artista dramática francesa contemporánea, nacida en París. Ha sido la más trágica y la más popular en su arte.

Sarasate (Pablo de).

Compositor y violinista español. Nacido en Pamplona, el 10 de marzo de 1844. Su padre, jefe de la Banda militar. A los tres años ya empezó a jugar con un violín que su padre le compró para que demostrase su intención y deseo por la música. Reconocido en todo el mundo como el más grande violinista. Los homenajes y honores que recibió en su larga carrera son difíciles de recordar. Verdadero patriota, pues no había año que no honrase con su presencia las fiestas de su patria chica, donde siempre gustaba obsequiar a sus paisanos con trozos de música ejecutados con el arte supremo que él poseía. Murió en Biarritz, el 20 de septiembre de 1908.

Sevigné (María de Rabatin-chantal, Marquesa de).

Ilustre dama de una antigua familia de Borgoña, de educación muy especial. Contrajo matrimonio, a los diez y seis años, con el Marqués Enrique Sevigné. Del matrimonio nacieron dos hijos: Francisca Margarita y Carlos. El Marqués fué muerto en un duelo por su adversario. Su hija casó con el Conde de Grignan, gobernador de la Provenza. La separación de su hija fué motivo para lucir sus dotes de gran escritora. que fué su gloria.

Seymour (Juana).

Tercera mujer de Enrique IV, Rey de Inglaterra, y madre de Eduardo VI.

Solferino.

Pueblo de la provincia de Mantone (Italia), donde los italianos y franceses batieron a los austríacos por la libertad de Italia.

Soubise (Príncipe de).

Ilustre mariscal francés en el reinado de Luis XV. Perdió la batalla de Rosbach contra Federico II.

Souvaroff o Souwarow (Ruso).

Célebre general ruso, nacido en Moscú. Vencedor de los franceses en Italia, en el año 1799, y también se distinguió en las batallas contra los poloneses y turcos.

Stanley.

Nombre de una noble familia de Inglaterra. El más célebre fué Juan (John) Rowland, que se dedicó a hacer importantes exploraciones y estudios sobre el Africa.

Sullivan (Sir Arturo Seymour).

El más importante de todos los compositores de música inglesa.

Talleyrand. = Périgord (De).

Arzobispo-Cardenal de gran amistad con Luis XVIII, tío del célebre Carlos Mauricio de Talleyrand.

Toulouse (Conde de).

Hijo legítimo de Luis XV, Rey de Francia, y de la Marquesa de Montespan. Fué gran almirante de Francia y ganó la victoria de una batalla contra los ingleses en Málaga, en el año 1704.

Turbigo.

Pueblo de la provincia de Milán (Italia), donde Napoleón III ganó la victoria contra los austríacos.

Vanderbilt (Mr. W. K.).

Famoso financiero de los Estados Unidos, padre de Consuelo, Duquesa de Marlborough.

Vatel (Francisco).

Jefe de cocina de Luis XIV. En 1671 celebróse un espléndido souper, y creyéndose fracasado y deshonrado por la falta del pescado, que tenía incluído en el menú, al advertirle M. Courville, maître d'hôtel (mayordomo), que tenía que desistir de dicho plato, se mató, clavándose su propio sable, en el castillo de Chantilly. En la actualidad existen dos restaurantes, de los más importantes de París, con los nombres de Petit-Vatel y Grand Vatel.

Victoria I.

Reina de Inglaterra, nacida en el Palacio de Kensington (Londres), el 24 de mayo de 1819. Hija de Eduardo, Duque de Kent. Esposa del Príncipe Alberto, de la Casa de Cobourg.

Victoria Eugenia (Battenberg, Doña).

Reina de España, famosa por su belleza y nobles sentimientos caritativos. Presidenta de la Cruz Roja Española. Contrajo matrimonio con el Rey Don Alfonso XIII en la iglesia de los Jerónimos, de Madrid, el 31 de mayo de 1906.

Villeroi (Duque de).

Mariscal francés, gobernador del Rey Luis XV e ilustre cortesano. Perdió en cuantas batallas tomó parte.

Voisin.

Antiguo restaurador de París, que la Casa lleva dicho nombre.

Waleska (Walewska).

Mujer del Conde de Waleska, ministro de Estado durante el reinado de Napoleón III.

Wáshington.

Nombre de la capital de los Estados Unidos de América y de M. Georges, primer Presidente y fundador de dicha República.

Wellington (Arturo, Colley Wellesley, Duque de).

General y político inglés. Ilustre por las batallas en que tomó parte. Fué banquero de Napoleón en Waterlóo.

Windsor.

Nombre de un Castillo de los Reyes de Inglaterra, de un pueblo de Berkshire (Inglaterra).

Xavier (Conde Saxe).

Personaje célebre en el reinado de Luis XIII.

Nota.—Hemos procurado reducir (por el mucho espacio) la biografía de los personajes, villas, etc., lo suficiente para poder dar una idea a nuestros lectores de aquello más interesante que se basa en la denominación de algunos platos del libro que presentamos.



Palabras técnicas en español, francés, e inglés.

Español.	Francés.	Inglés.
Ahumado.	Fumé.	Smoked.
Agua.	Eau.	Water.
Ayer.	Hier.	Yesterday.
Antes.	Avant.	Before.
Apanador bufete.	Buffet.	Buffet.
Asado.	Roti.	Roast.
Azucarero.	Sucrier.	Sugar Basin.
Bandeja.	Plateau.	Tray.
Banquillo.	Tabouret.	Foot Stool.
Bastante.	Assez.	Enough.
Beber.	Boire.	Drink (to).
Bombones.	Bonbons.	Sucets.
Botella.	Boutelle.	Bottle.
Buñuelos.	Beignets.	Fritters.
Cabeza.	Tete.	Head.
Camarero.	Garçon.	Waiter.
Cántaro.	Cruche.	Jug.
Cebada.	Orge.	Barley.
Cenicero.	Cendrier.	Ash Tray.
Cerillas.	Allumetes.	Matches.
Cigarrillo.	Cigarette.	Cigarette.
Cigarro.	Cigare.	Cigar.
Color.	Couleur.	Colour.
Clavel.	Oillet.	Pink.
Cola de buey-vaca.	Queue de boeuf.	Oxtail.
Comer.	Manger.	Eat (to).
Comida.	Diner.	Dinner.
Coche.	Voiture.	Cab.
Con.	Avec.	With.
Confitura.	Confiture.	Cut up.
Compotera.	Compotier.	Stewed fruit Desh.
Crudo.	Cru.	Row
Cubierto.	Couvert.	Cover.
Cuchara.	Cuillere.	Spoon.
Cuchillo.	Couteau.	Knife.
Demasiado.	Trop.	Too much.
Desayuno.	Dejeuner.	Breakfast.
Después. Luego.	Aprés.	After.
Dia.	Jour.	Day.
Diario (periódico).	Journal.	Newspaper.
Entero.	Entier.	Whole.
Enviar.	Envoyer.	To Send.
Escribir.	Ecrire.	To Wnte.

Español.	Francés.	Inglés.
Espejo.	Miroir.	Looking Glass.
Flores.	Fleurs.	Flowers.
Harina.	Farine.	Flour.
Hervir.	Bouillir.	To boil.
Estofado.	Braise.	Stew.
Guiso de vaca.	Sauté de boeuf.	Stewed Beef.
Frito.	Frit.	Fried.
Hielo.	Glace naturel.	Ice.
Hoy.	Aujourd'hui.	To day.
Hora.	Heure.	Hour.
Huevos.	Oeufs.	Eggs.
Idioma.	Langage.	Lenguage.
Jamón.	Jambon.	Ham.
Jarra.	Garafe.	Decanter.
Lápiz.	Crayon.	Pencil.
Leche.	Lait.	Milk.
Licor.	Liqueur.	Licor.
Limón.	Citron.	Lemon.
Lista.	Menú.	Bill of fare.
Manteca.	Beurre.	Butter.
Manteca de cerdo.	Graisse.	Lard.
Mantel.	Nappe.	Table clote.
Mesa.	Table.	Table.
Mondadiente.	Cure dent.	Tooth Pick.
Mostaza.	Moutarde.	Mustard.
Lengua.	Langue.	Tongue.
Parrilla (asado a la)	Grillé.	Grilled.
No.	Non.	No.
Pan.	Pain.	Bread.
Papel de escribir.	Papier a lettre.	Writing Paper.
Papel secante.	Buvard.	Blotting Paper.
Pasteles.	Gateaux.	Cakes.
Pensamiento.	Pensée.	Pansy.
Pie.	Pied.	Foot.
Pimentero.	Poivrier.	Pepper Box.
Pimienta.	Poivre.	Pepper.
Plato.	Assiette.	Dish.
Pluma.	Plume.	Feather Pen.
Queso.	Fromage.	Cheese.
Rizados.	Rissoles.	Rissoles.
Rosa.	Rose.	Rose.
Sal.	Sel.	Salt.
Salsa.	Sauce.	Gravy.
Salsera.	Sauciere.	Gravy dish.
Sémola.	Semoule.	Semolina.
Señor.	Monsieur.	Sir.
Señora.	Madame.	Lady.

Español.	Francés.	Inglés.
Servilleta.	Serviette.	Napkins.
Sí.	Oui.	Yes.
Silla.	Chaise.	Chair.
Sobre.	Enveloppe.	Envelope.
Sopera.	Soupiere.	Soup Tureen.
Tabaco.	Tabac.	Tabak.
Tapete.	Tapis.	Carpet Rug.
Tapioca.	Tapioca.	Tapioca.
Taza.	Tasse.	Timl.
Tiempo.	Temps.	Cup.
Timbal.	Timbale.	Timbale.
Tinta.	Encre.	Nik.
Tocino.	Lard.	Bacon.
Torta.	Tahte.	Tart.
Tortilla francesa.	Omelette.	Omelette.
Trigo.	Ble.	Wheat.
Trozo.	Morceau.	A Bit.
Vajilla.	Vaiselle.	Dinner Set.
Vaso.	Verre.	Tumbler.
Vinagre.	Vinagre.	Oil.
Entremeses.	Hore d'oeuvre.	Hors d'oeuvre.
Caldo.	Bouillon.	Broth.
Consumado. Consomé	Consommé.	Clear soup.
Potage.	Potage.	Soup.
Cremas.	Crêmes.	Tick soups.
Huevos.	Oeufs.	Eggs.
PESCADO	POISSON	FISH
	Alose.	Alosa.
Anchoas.	Anchois.	Anchovies.
Anguila.	Anguillé.	Eel.
Aringa.	Hareng.	Herring.
Atún.	Thon.	Tunny.
Bacalao.	Morue.	Stock fish.
Carpa.	Carpe.	Carp.
Esturion.	Estugeon.	Sturgeon.
Esperinge.	Eperlans.	Smelt.
Lenguado.	Sole.	Sole.
Lucio.	Brochet.	Pike.
Lubina.	Lubine.	Lubine.
Lobo marino.	Loup de mer.	Sea Wolf.
Mero.	Barbue.	Brill.
Pescadilla.	Merlan.	Whiting.
Perca.	Perche.	Perch.
Platija.	Limande.	Lemon sole.
Salmonete.	Rouget.	Red Mullet.

Español.	Francés.	Inglés.
Salmón.	Saumon.	Salmon.
Sardinas.	Sardines.	Sardines.
Sábalo.	Maquereau.	Mackerel.
Trucha.	Truite.	Trout.
Truchuela o bacalao fresco.	Cabillaud.	Cod.
Raya.	Raie.	Skate.
Rodaballo.	Turbot.	Turbot.
MARISCOS.	COQUILLAGES.	SHEELFISH.
Cabrajo.	Homard.	Lobster.
Cangrejo de río.	Ecrevisses.	Gray fisk.
Cangrejo de mar.	Crabo.	Crab.
Erizo de mar.	Oursins.	Sea Hedgehog.
Quisquillas.	Crevettes.	Shrimps.
Langosta.	Langouste.	Lobster.
Langostino.	Langoustin.	Langoustin.
Mejillones.	Moules.	Mussels.
Ostras.	Huitres.	Oyster.
Dorada.	Dorade.	
CORDERO.	AGNEAU.	LAMB.
Espalda de cordero.	Epaul d'agneau.	Shoulder of Lamb.
Cordero guisado.	Sauté d'agneau.	Stewed Lamb.
Chuletas de cordero.	Côtes d'agneau.	Lamb coteletes.
Carre de cordero.	Carré d'agneau.	Whole piece Lamb.
Manos de cordero.	Pieds d'agneau.	Lamb feet.
Pierna de cordero.	Gigot d'agneau.	Leg of Lamb.
CARNERO.	MOUTON.	MUTTON.
Carre de carnero.	Carré de mouton.	Whole piece Ribs of Mutton.
Chuletas de carnero.	Côtes de mouton.	Mutton coteletes.
Espalda de carnero.	Epaul de mouton.	Shoulder of mutton.
Manos de carnero.	Pieds de mouton.	Sheeps Trotters.
Pierna de carnero.	Gigot de mouton.	Leg of mutton.
CERDO.	PORC.	PORK.
Carre de cerdo.	Carré de porc.	Whole piece Ribs of pork.
Chuletas de cerdo.	Côtes de porc.	Pork coteletes.
Pies de cerdo.	Pieds de porc.	Pigs Trotters.
Cabeza de cerdo.	Tête de porc.	

Español.	Francés.	Inglés.
CABEZA DE TERNERA.	TETE DE VEAU.	CALVES HEAD.
Carre de ternera.	Carré de veau.	Whole piece Ribs of veal.
Chuletas de ternera.	Côtes de veau.	Veal coteletes.
Escalopas.	Escalopes.	Scalopps.
Espalda de ternera.	Epaul de veau.	Shoulder of veal.
Hígado de ternera.	Foie de veau.	Calves Liver.
Lengua escarlata.	Langue de boeuf.	Ox tongue.
Tapa de ternera.	Noix de veau.	Joint of veal.
Mollejas.	Ris de veau.	Veal Sweetbread.
Pernil de ternera.	Cuissot de veau.	Leg of veal.
Pie de ternera.	Pieds de veau.	Calves Feet.
BUEY, VACA.	BOEUF.	BEEF.
Falso solomillo.	Faux Filet.	Foint of Beef.
Lomo de buey o vaca	Aloyau.	Sirloin.
Solomillo.	Filet de Boeuf.	Fillet of Beef.
Vuelta de la costilla.	Tournedos.	Loin Chop.
Entrecostilla.	Entrecôte.	
CAZA A PLUMA.	GILIER À PLUMES.	GAME.
Becasin.	Bécassine.	Snipe.
Codorniz.	Caille.	Quail.
Cerceta.	Sarcelle.	Widgeen.
Cogujada.	Mouviette.	Lark.
Hortelano.	Ortolan.	Ortolan.
Chocha.	Bécasse.	Woodcock.
Faisán.	Faisan.	Pheasant.
Mirlo.	Merle.	Black Bird.
Ortega.	Gèlinette.	Hazel Grouse.
Pato salvaje.	Canard sauvage.	Wild Duck.
Perdiz.	Perdreau.	Partridge.
Pivero.	Pluvier.	Plover.
Tordo.	Grives.	Field Fare.
CAZA A PELO.	GIBIER A POIL.	GAME.
Conejo.	Lapin.	Rabbit.
Corzo.	Chevreuille.	Venisen.
Jabalí.	Sanglier.	Wild Boar.
Liebre.	Lièvre.	Hare.
Oso.	Ours.	Bear.

Español.	Francés.	Inglés.
AVE.	VOLAILLE.	POULTRY.
Despojos.	Abat.	Goose giblets.
Hígado de pollo.	Foie de volaille.	Chickens Liver.
Gallina de Guinea.	Pintade.	Guinea Fowl.
Ganso, oca.	Oie.	Goose.
Pato.	Caneton.	Duck.
Pichón, paloma.	Pigeon.	Pigeon.
Polla cebada (poularda).	Poularde.	Pullet.
Pollo.	Poulet.	Chicken.
Polluelo.	Poussin.	Spring Chicken.
PASTAS ALIMENTICIAS.	PATES ALIMENTAIRES.	
Arroz.	Riz.	Rice.
Avena.	Avoine.	Oats.
Maíz.	Mais.	Indian Corn.
Macarrones.	Macaroni.	Macaroni.
Nulles.	Nouilles.	Fresh nouilles.
Spaghetti.	Spaghetti.	Spaghetti.
LEGUMBRES.	LEGUMES.	VEGETABLES.
Acedera.	Oseille.	Sorrel.
Alcachofa.	Artichauts.	Artichokes.
Apio.	Cèleri.	Celery.
Batata.	Topinambours.	Jerusalem artichokes
Berza.	Choux verts.	Green Kale.
Berengena.	Aubergines.	Egg Plant.
Calabacín.	Courgettes.	Green egg Plant.
Calabazas.	Potiron.	Pumpkin.
Castañas.	Marrons.	Chestnut.
Cebolla.	Oignons.	Onions.
Champignon.	Champignons.	Mushrooms.
Achicoria.	Chicorée.	Chicory.
Coles de Bruselas.	Choux de Bruxelles.	Brusels Sprouts.
Coliflor.	Choux fleurs.	Couliflower.
Endibias.	Endives.	Endives.
Ensalada.	Salade.	Salad.
Escorzonera.	Salsifis.	Salsify.
Espárragos.	Asperges.	Asparagus.
Espinacas.	Epinards.	Spinach.
Estragón.	Estragon.	Tarragon.
Guisantes.	Petits pois.	Green Peas.
Habas.	Fèves.	Beans.
Hinojo.	Fenouil.	Fennel.
Judías verdes.	Haricots verts.	French Beans.
Lechuga.	Laitues.	Lettuce.

Español.	Francés.	Inglés.
LEGUMBRES.	LEGUMES.	VEGETABLES.
Lentejas.	Lentilles.	Lentils.
Lombarda.	Choux rouges.	Red Cabbage.
Maíz.	Maïs.	Indian Corn.
Nabos.	Navets.	Turnips.
Patatas.	Pommes de terre.	Potateos.
Pepinos.	Concombres.	Cucumber.
Pimientos.	Poivrons.	Piments.
Pimientos morrones.	Piments.	Yamacia pepper.
Rábano.	Radi.	Radishes.
Rábano silvestre.	Raifort.	Horse Radish.
Setas.	Cèpe.	Mushroom.
Tomates.	Tomates.	Tomateos.
Tomate Concassé.	Tomate concasée.	Tomateos Smase.
Perifollo.	Perfeuil.	Chevrie.
Zanahorias.	Carottes.	Carrots.
FRUTA.	FRUITS.	FRUITS.
Albaricoque.	Abricots.	Apricots.
Almendras.	Amandes.	Almonds.
Avellanas.	Noisettes.	Hazelnuts.
Castañas.	Châtaignes.	Chestnuts.
Cerezas.	Cerises.	Cherries.
Ciruelas.	Prunes.	Prunes.
Dátiles.	Dattes.	Dates.
Frambuesa.	Framboise.	Raspberries.
Fresas.	Fraises.	Strawberries.
Grosella.	Groseilles.	Currants.
Higos.	Figues.	Figs.
Mandarinas.	Mandarines.	Mandarines.
Manzana.	Pommes fruit.	Apple.
Melocotones.	Pêches.	Peaches.
Melón.	Melon.	Melon.
Naranjas.	Oranges.	Oranges.
Níspero.	Nèfles.	Medlars.
Nuez.	Noix.	Walnuts.
Peras.	Poires.	Pears.
Piña.	Ananas.	Pine Apple.
Plátanos.	Bananes.	Bananas.
Reina Claudia.	Reine Claude.	Green gages.
Uva.	Raisin.	Grapes.
POSTRES.	ENTREMES.	ENTREMETS.
Arroz Emperatriz.	Riz Emperatrice.	Rice Imperatrice.
Crepes.	Crêpes.	Pancakes.

Español.	Francés.	Inglés.
POSTRES.	ENTREMES.	ENTREMETS.
Costrada.	Croustrades.	Tartlets.
Flan al caramelo.	Crême caramel.	Cream Caramel.
Tortilla soufié.	Homelette souffiée.	Omelet Souffée.
Café.	Cafe.	Cofee.
Té.	The.	The.
COLORES.	COULEURS.	COLOR.
Amarillo.	Jaune.	Jellow.
Azul.	Bleu.	Blue.
Blanco.	Blanc.	White.
Rubio.	Blond.	Gold.
Gris.	Gris.	Grey.
Moreno castaño.	Brun.	Brown.
Negro.	Noir.	Black.
Rosa.	Rose.	Pink.
Rojo.	Rouge.	Red.
Verde.	Vert.	Green.
Quenelas.	Quenelles.	Quenelle.

Definición de temas culinarios.

Abrillantar.

Napar de gelatina una ave, carne o pescado, etc., lo cual se acostumbra a hacer con una cuchara a sopa y también napar de huevo con un pincel en diferentes clases de pastas.

Agitar.

Mover con frecuencia un líquido o salsa.

Albardar.

Envolver un trozo de carne, ave, etc., con una albarda (loncha) de tocino saladillo y sujeta con bramante, y en casos, con palillos o agujas (Brochetas).

Amasar o empastar.

Trabajar una pasta compuesta de harina o fécula, etc., etc.

Aplanar.

Pasta o masa que se extiende al grueso que se desea con un rodillo de madera y que se le da diferentes formas.

Aromáticas.

Toda hierba, planta o raíz que tiene un olor o sabor agradable (perfumado).

Baño maría.

Placa o recipiente con agua caliente que sirve para conservar en buena temperatura los jugos, salsas, leches, etc., etc.

Batir a punto de nieve.

Agitar o batir con unas varillas claras de huevo hasta formar un cuerpo espeso.

Blanquear.

Tener, o pasar un cuerpo o pieza, algunos minutos en agua hirviendo, para ablandarlo, quitar cierto gusto o para quitar la piel de un pescado, etc., etc.

Brunoise.

Legumbres cortadas en pequeños dados, de uno a tres milimetros.

Bresear.

Rehogar un trozo de carne, ave, pescado, con un fondo de legumbres, a fuego lento, hasta su total cocción, y mojado con

vinos, caldos o salsas, según indique la receta que va a confeccionarse.

Boquilla.

Instrumento de hojadelata, de forma cónica, lisa o rizada que, colocada en una manga de tela, sirve para decorar con purés y para rellenar con farsas de carnes, pescados o legumbres.

Camisar.

Cubrir el interior (pared) de un molde de una ligera capa de gelatina, helado, etc., etc, para después rellenar de pescado, carne, foie-gras, aves, helados, etc., etc.

Cedazo o tamiz.

Aro de madera de unos diez centímetros de ancho, cubierta una de las caras de una tela metálica o de cerda. Los hay automáticos, con unos tornillos que sirven para facilitar el cambio de dichas telas.

Incisión. = Ciseler.

Marcar unos cortes con cuchillo a un pescado para facilitar su cocción.

Concasé.

Picar gruesamente tomate, perejil, etc.

Cortapastas.

Aros de hojadelata, lisos o rizados, de diferentes tamaños.

Costrones.

Detalles hechos de pan de molde, al cuchillo o cortapastas, y fritos al aceite o manteca.

Decantar.

Inclinar una botella, poco a poco, cuando ha formado un poso, con el fin de que no se enturbie.

Desgrasar.

Quitar a caldos o salsas la grasa.

Espolvorear o esparcir.

Cubrir en parte un cuerpo de perejil, miga de pan, queso, etcétera, etcétera, picado o rallado. (Si se trata de salteados, se hace a base de harina.)

Florones.

Detalles de hojaldre al cortapastas y abrillantados con huevo.

Glasear.

Colorear un cuerpo a la salamandra o al horno.

Gratinar.

Pasar un cuerpo a la salamandra o al horno, espolvoreado de queso o pan rallado, y hacerle tomar un color dorado.

Juliana.

Legumbres cortadas en bastoncitos de tres a cuatro centímetros de largo por uno o dos milímetros de espesor.

Macedonia.

Legumbres o frutas de distintas clases cortadas en dados y mezcladas.

Macerar.

Cubrir de licor o licores frutas cortadas o enteras, dejándolas en ese estado durante algún tiempo.

Mantecar.

Cubrir el fondo o pared de una fuente, plato a gratén o molde, etc.

Marinar o escabechar.

Poner en un barreño o cacerola de barro, a base de legumbres, hierbas y vinos, carnes, pescados, caza, etc., para que adquieran aroma.

Mechar.

Mechar de tocino, jamón, trufa, etc., un pescado, ave, o carne con una aguja fina o grande con mango de madera; ésta generalmente se emplea para vaca a la moda.

Miga de pan.

Miga de pan de molde, cortar en trozos y, envuelta en un paño, deshacerla bien y pasarla al tamiz (si está muy blanda se le incorpora un poco de harina).

Mojar.

Incorporar agua, caldo, consomé, o vinos, etc., etc.

Napar.

Cubrir una pieza o cuerpo de manteca, salsa, etc.

Panar.

Pasar un escalope, filete o un cuerpo a la harina, huevo y miga de pan, para freír o saltear, etc.

Panar a la inglesa.

Pasado al huevo sazonado a la pimienta inglesa molida, sal aceite y unas gotas de agua, cubrir de miga de pan.

Alejandro
3000
3-88

Pan rallado.

Pan tostado al horno, de un color dorado, machacado y pasado al tamiz.

Ramito de hierbas aromáticas (bouquet).

Se compone de rabos de perejil, apio, tomillo y laurel, y en casos se agrega estragón, hinojo y perifollo, atado con bramante.

Rellenar.

Cubrir el interior de un cuerpo, de pescado, ave, carne, molde, etcétera, con distintas clases de farsas.

Salamandra.

Aparato que, generalmente, funciona a base de gas; también los hay por electricidad, pero son de más coste y menos prácticos, y sirven para glasear un cuerpo sin llegar a cocer, debido a las calorías que produce este aparato.

Salsear.

Cubrir o napar un cuerpo de salsa, o el fondo de una fuente, o plato a gratén.

Saltear.

Cocer con manteca o aceite una escalopa, trozo de carne, etcétera, etcétera, hasta llegar a cocer (en parte) y tomar un color dorado (en casos se saltea sin que llegue a tomar color).

Sazonar.

Condimentar una carne, guisado, de especias, pimientas, sal. etcétera.

Sudar.

Meter un pescado, ave, carne, en una cacerola conteniendo un líquido graso o envuelta en papel mantecado y, bien cubierto, calentar lentamente.

Tornear.

Darle cierta forma con cuchillo o cucharas especiales de distintas formas a legumbres, trufas, etc.

Troncos.

Trozos de calabaza, pepino, pescados, cortados de tres a cinco centímetros.

Zumo.

Líquido que se extrae del limón, naranja, etc., etc.

FE DE ERRATAS

Página	Dice	Debe decir
30	A. Dau	A. Dasch
30	Perfect	Parfait
107	Grecia	Greca
111	Pasta (choux)	Petisu
156	Alatis	Abatis
175	Nizardo	Nizarda
240	Bernesa	Bearnesa
287	Espina y Espinilla	Espuma y Espumilla
346	Caré = Filete	Carré = Solomillo
350	Feet	Pies and puddings

Palabras técnicas en idiomas

Dice	Debe decir
Botella	Bouteille
Torta	Tarte
Cangrejo de río	Crabe
Ortega	Gelinotte